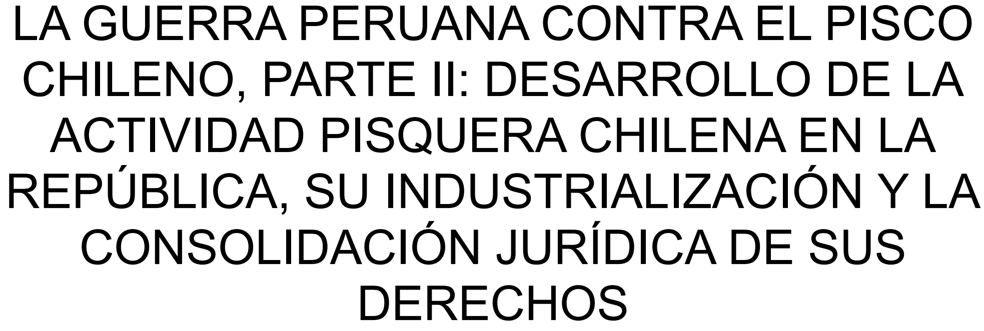




LA GUERRA PERUANA CONTRA EL PISCO CHILENO, PARTE II: DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD PISQUERA CHILENA EN LA REPÚBLICA, SU INDUSTRIALIZACIÓN Y LA CONSOLIDACIÓN JURÍDICA DE SUS DERECHOS

-Ampliado y actualizado el 29 de marzo de 2008-

LA AGRESIVA CAMPAÑA PERUANA CONTRA EL PISCO CHILENO HA DESCONOCIDO NO SÓLO LOS DERECHOS DE PRODUCCIÓN FAVORABLES A CHILE Y QUE EMANAN DE LA PRESENCIA DE LA ACTIVIDAD PISQUERA DE COQUIMBO EN EL PERÍODO COLONIAL, SINO QUE, ADEMÁS, LA ASPIRACIÓN PERUANA AL MONOPOLIO SE ESTRELLA CON UNA GRAN CANTIDAD DE HECHOS Y REGISTROS HISTÓRICOS QUE DEMUESTRAN LA PRESENCIA DE LOS AGUARDIENTES DE PISCO EN COQUIMBO Y HUASCO TAMBIÉN EN LOS ORÍGENES DE LA REPÚBLICA-. DE HECHO, LA DENOMINACIÓN "PISCO" COMENZÓ A SER FORMALMENTE USADA POR INDUSTRIALES CHILENOS ANTES QUE POR LOS PERUANOS, QUE SIEMPRE MANTUVIERON SU PRODUCCIÓN PISQUERA REDUCIDA ÚNICAMENTE A ACTIVIDADES ARTESANALES. LOS EMPRESARIOS CHILENOS DEL PISCO FUERON LOS PIONEROS INDISCUTIDOS DE LA MODERNIZACIÓN Y DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PRODUCTO, LLEVÁNDOLO POR PRIMERA VEZ A LOS MERCADOS EXTRANJEROS.

****

Empresarios chilenos: los pioneros de la industrialización del pisco en el siglo XIX

Para el caso particular del pisco producido en Coquimbo y los territorios elquinos, la necesidad de industrializar se volvió casi natural dados los volúmenes de aguardiente que se estaban produciendo desde el siglo XVIII y los requerimientos para sistematizar procesos que no eran baratos y que incidían invariablemente en los costos.

La producción de aguardiente exigía, entre otras cosas, de gran cantidad de leña para los alambiques. Según el documento de la producción en la Hacienda San Isidro (1769-1777), una carga de leña costaba a la sazón unos tres reales, y el uso normal era de unas 180



cargas. Por otro lado, el transporte de las uvas y los insumos generaba otros costos, cosa que buscó resolverse con mulas de acarreo.

Pero los problemas continuaron, como sucedería en toda actividad que se resiste a la solución industrial. En la hacienda de Thomas de Rojas, en Guatulame, por ejemplo, en las cuentas de su administrador Santos Meneses entre 1788 y 1790, aparecen cifras de crecimiento que se ven retrasadas por los gastos de yeso para las parras, de mulas para el transporte y de leña para los alambiques. A pesar de ello, la hacienda experimenta un visible crecimiento: de los sólo 7 hombres que empleaba en 1788, en 1789 eran 9 y para 1890 ya eran 12, no obstante que en el mismo período los salarios sólo subieron de 75 pesos un real a 75 pesos cuatro reales. Y, de la producción de 1788, aproximada en 40 arrobas de vino y 30 de aguardiente, al año siguiente alcanzaba unas 116 arrobas de vino y 38 de aguardiente. En otras palabras, la utilidad y el crecimiento económico generado por los procedimientos meramente artesanales, estaba llegando a su tope.

Aunque la actividad aguardentera seguía siendo relevante en Coquimbo, las partidas de este licor hacia el Perú o hacia Ecuador pueden haber disminuido considerablemente después de la fecha de la emancipación, ante la relativa autosuficiencia del ex Virreinato, a pesar de que se mantenía la denominación asociada al *pisco* para estos destilados de moscato en la zona coquimbana, uso que se remonta al siglo XVI, desmintiendo buena parte de las afirmaciones frecuentemente formuladas por los autores peruanos, en defensa de sus pretensiones monopólicas para la producción de pisco.

No obstante lo anterior, la ola libertadora no había cortado la fuerte dependencia que el Perú mantenía en muchos aspectos comerciales con respecto a Chile, algo que se deduce de la declaración de 1817 del Virrey Joaquín de Plazuela, recordando lo necesario que resultaba mantener la relación comercial con el vecino del Sur, incluso si esto significaba hacer gorda a su proceso independentista (tomado de una cita hecha por Sergio Villalobos):

> *"...porque los frutos de la primera necesidad como son trigos, sebos, charques, jarcias y otras materias que produce aquel suelo y sostienen éste, como porque de éste salen las producciones de azúcares y otros artículos que mantienen la multitud de haciendas, y sobre este recíproco y necesario comercio hay la circunstancia de que de no tenerle pierde esta aduana medio millón anual en derechos y por consiguiente, dificulta el poder mantener la guerra y traer indispensablemente la aniquilación de innumerables comerciantes y hacendados que viven sólo de este cambio"*.

En "Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena" (Editorial Universitaria, 1977), Eugenio Pereira Salas relata que una famosa y clásica cocinera peruana apodada la *Negra* Rosalía, que habían conocido los chilenos durante la Campaña Libertadora del Perú, tras casarse con el chileno Pedro Olivos regentó un local en calle San Pablo con Cerro Viejo una vez establecida en Santiago, en 1825, donde ofrecía también un trago a base de pisco junto con sus populares bocadillos fritos, lo que, para nuestro gusto, confirmaría que su consumo por las clases criollas estaba presente entonces en la capital:

> *"Para apagar el dulce de los picarones, la voluminosa ventera ofrecía un granadero o un cazador, vasos de pisco de capacidad diferente o bien una mistela especial, dedicada al bello sexo, llamada la Señorita".*

Justo Abel Rosales ya menciona la presencia de la legendaria chef en su obra "La Negra Rosalía o el Club de los Picarones", publicado en Santiago en 1896.

El auge productivo que se venía sintiendo desde el siglo XVIII, sumado a la necesidad de perfeccionar la producción del pisco de Coquimbo, incentivó a varios hacendados a mejorar sus métodos y equipos de destilación. Es así como, en 1819, nos encontramos con una aprobación de patentes para comenzar a fabricar en Chile la mayoría de los alambiques que se usarán en la destilación del pisco. Hasta entonces, una buena parte de estos aparatos provenía del extranjero e incluso del Perú. Coincidía que, el 22 de febrero de 1821, era fundada por orden de Bernardo O'Higgins la villa elquina de San Isidro de Vicuña, por el Coronel Joaquín Vicuña Larraín, poblado de pujante e intensa actividad agropecuaria que, en 1872, pasará a llamarse ciudad de Vicuña.

Para 1831, existían en Chile cerca de 19.664.901 pies de viñas oficialmente registradas desde Atacama a Concepción. La producción de la parte Norte había disminuido considerablemente, permitiendo que dos tercios de la producción de vinos fuesen recuperados por Cauquenes y Concepción. Una ley de ese año impidió destinar más hectáreas de territorio a la producción de vides aunque, como podrá sospecharse, no siempre se respetó esta restricción. La extraordinaria diversificación de la producción de alcoholes de 1851, se debió a la introducción de varias cepas francesas en Chile (*Cabernet, Cot, Merlot y Pinot*, entre otras) por iniciativa personal de don Silvestre Ochagavía Echazarreta.

Estos vientos de pequeña industrialización y masificación de la producción de alcoholes, también alcanzarían a los pisqueros de Coquimbo, quienes comenzaron a experimentar su propia revolución que los sacaría de los viejos talleres y las modestas destilerías artesanales, generalmente familiares, involucrándolos en un nuevo peldaño de producción programada y continua. Además, la aparición de una buena variedad de vinos producidos en este pequeño y casi desconocido país de Chile, produjo gran sorpresa y revuelo en el viejo mundo, ganando grandes premios en exposiciones internacionales que permitieron, a su vez, sacar ventaja en la muestra de ciertos destilados entre los que figuraba el pisco, que también asombraría a los mercados internacionales, como veremos.

Como era de esperar, los talleres comienzan a crecer y las bodegas empiezan a ampliarse. En el límite de la rentabilidad que los procedimientos del siglo XVIII le permitían a la actividad pisquera artesanal, la tendencia hacia la automatización y hacia el desarrollo de estructuras técnicas eficientes, que permitiesen incrementar los volúmenes de producción, surgió como una necesidad casi natural de los pisqueros chilenos.

Es así como grandes precursores elquinos, como Juan de Dios Pérez Arce y Samuel Zepeda Ibáñez, comienzan a contratar más operarios y a reorganizar sus talles. En 1861, Pérez Arce, a la sazón notario de la

ciudad de Vicuña, comenzó a comercializar una marca de aguardiente conocida como *"Pisco Italia"* a un valor de 6 pesos la botija. Estos antecedentes son extraordinariamente interesantes en nuestro estudio, pues refutan una de las más anémicas defensas peruanas sobre la cronología de la presencia del pisco en Chile, según veremos después. Descartan, además, la teoría del investigador histórico y escritor elquino César Esquivel, según el cual el término *pisco* habría sido introducido ladinamente en el valle por el empresario unionino Olegario Alba, luego de haber conocido el producto alcohólico en Perú y tratar de producirlo de vuelta en su localidad, en tiempos posteriores a los antecedentes que aquí entregamos.

Otra tremenda evidencia contra esas versiones que colocan el pisco chileno como un producto usurpado desde ese país después de la Guerra del Pacífico -y que también volveremos a abordar-, aparece el 12 de noviembre de 1873, cuando se abre por decreto un registro de marcas, normas y emblemas de los productores chilenos de pisco, labor que quedó encargada a la Sociedad Nacional del Estado.

En esta línea de crecimiento y renovación, en 1874 el empresario Juan de Dios Peralta instaló en La Serena un taller de destilación que, por volúmenes y magnitud, puede ser considerado oficialmente como la primera instalación industrial de pisco conocida en Chile o Perú, con vides de las haciendas "Tres Cruces", "Chañarblanco", "Porvenir" y "Unión", de Paihuano. La aparición de esta pequeña compañía, pionera en la producción y etiquetado industrial de pisco no artesanal y con la denominación *"pisco"* como tal, también derriba por completo el recurrido mito en la defensa peruana, según el cual Chile introdujo el pisco dentro de sus fronteras sólo después de conocerlo en el territorio peruano.

Aprovechando las posibilidades de demanda, el taller de Peralta llegó a producir partidas que tuvieron como destino varios de esos países. El producto estrella de su taller serenense era el famoso pisco *"Tres Cruces"*, que obtuvo también los primeros premios y reconocimientos internacionales de alta categoría que alguna marca chilena o peruana de pisco haya recibido alguna vez, como la Medalla de Oro de la Gran Exposición Internacional de París, en 1889. Posteriormente, recibió el Diploma de Honor de la Exposición Internacional de la Argentina, en 1910.

Coincidentemente, en 1877, habían comenzado las exportaciones de vinos desde Chile hasta Europa, siendo premiado en las exposiciones de Burdeos (1882), de Liverpool (1885) y de París (1889). Con astuta mentalidad emprendedora, los precursores de la industria pisquera chilena aprovecharían este éxito para introducir su producto, de la mano de los vinos chilenos.

El aislamiento geográfico había permitido, además, que el país fuese el único del mundo libre de la *filoxera*, una plaga que, a mediados del siglo XIX, había destruido gran parte de cepas europeas, al punto de que algunas de ellas se creían extintas, hasta que se supo que aún subsistían en Chile.

Trascendencia de la industrialización pisquera de la región de Coquimbo

La iniciativa de Juan de Dios Peralta comenzó a ser imitada y, rápidamente, los alambiques y los talleres particulares del Norte Chico chileno, comenzaron a convertirse en medianas plantas de procesos industriales, que destilaban mostos de uvas como la *Moscatel de Alejandría*, la *Moscatel de Austria*, la *Pedrojiménez* y la *Moscatel Rosada*. A saber:

- En la viña del fundo "Varillal Alto", del sector Varillal-Rapel, propietada por don Ramón Luis Álvarez y con una destilería que se remonta casi a 1830, se implementó y aumentó la producción a tal punto que, en pocos años, alcanzó los tres mil cajones anuales, con botellas etiquetadas como *"Pisco Álvarez"*, de gran presencia en el mercado a principios del siglo XX. En nuestros días, la empresa Bauzá produce un pisco llamado *"Varillal Alto"* en homenaje a esta histórica hacienda.
- También cerca de Monte Patria, junto al río Rapel, la hacienda de don Francisco Ban comenzó a producir otros de los famosos destilados pisqueros de la zona.
- Don Samuel Zepeda Ibáñez era propietario de la hacienda "Paihuano". Contrató a nada menos que 25 operarios y comenzó a fabricar la marca de pisco *"Luis Hernández"* en su destilería, que había sido fundada hacia 1870. Este pisco fue uno de los más apetecidos de la época. Hoy continúa siendo producido por la Sociedad Agrícola Hernández Hermanos y Cía. Ltda. en Paihuano, que naciera para explotar algunas de las haciendas históricamente más importantes de la zona, como "La Viñita", "Paihuano", "Las Placetas" y el fundo "El Ajial".
- La comercial de los hermanos David, Elena, Lola y Tadeo Perry Barnes, *"Perry Hnos"*, decidió destinar con éxito parte de su viña "Huillillinga" a la producción de piscos destilados en el mismo fundo, por aquellos mismos años.
- Otra de las grandes destilerías fue instalada en Monte Patria por don Onofre Juliá, quien convirtió su negocio en uno de los talleres industriales de pisco más desarrollados y prósperos de la época.
- Don Luis H. Peralta, propietario del fundo "Las Rosas" de La Unión, inició su propio negocio de vinos y piscos siendo también uno de los productores más conocidos de la zona.
- Amador Camposanto, dueño de la viña "Cerro Blanco", inició la producción de piscos en Ovalle, al instalar su propia planta en Tulahuen. Su etiqueta era *"Celestial Tres Estrellas"*, fabricando las variedades de pisco corriente (tradicional) y pisco reservado, conceptos de vinicultura que se extendieron en las principales marcas de pisco que existen en Chile hasta hoy.
- En 1907, Juan Luis Rodríguez R. compró el fundo "Cerrito" de Coquimbo, destinado la mayor parte de la viña a la destilación de pisco. Logró introducir una gran cantidad de maquinarias e innovaciones en la industria hacia los años veinte.
- En 1917, don Julio E. Peralta Ponce comenzó a explotar el fundo elquino "El Rosario de Miraflores", y en 1925 fundó la notable Industria Vitivinícola Chilena, produciendo el pisco *"Peralta"*. Este industrial realizó un avance temprano y notable para el rubro, al instalar a principios de 1945, una planta industrial de embotellado del pisco producido en sus haciendas, con lo que logró abastecer el mercado del Centro y del Sur del país. También fue premiado en las Exposiciones de Peñuelas de la Sociedad Agrícola del Norte.
- En 1920, don Alberto Aguirre Taborga adquirió los predios de El Arenal, en Vicuña, hasta donde se trasladó con su familia

iniciando su propio negocio pisquero y produciendo también una categoría especial de "reservado" para el destilado. Esta tradición de los Aguirre ha continuado por las generaciones, perpetuándose en su hijo Juan Antonio Aguirre Cortés, y hoy en su nieto, Alejandro Aguirre Basulto.

- Por su parte, el comerciante Pablo A. Rodríguez decidió destinar las viñas de su fundo "La Ciénaga" de La Unión, a la producción del pisco *"Pablo Rodríguez"*, que en 1925 obtuvo Mención Honorífica en la Exposición Internacional del Primer Centenario de Bolivia.
- El productor elquino Rigoberto Rodríguez R. instala su bodega personal, que crecería notablemente, motivando su interés en comerciar el producto. Su pisco artesanal fue denominado *"Tres R"*, por las iniciales de su nombre, dando origen al pisco que aún lleva esa denominación, ahora producido por la CONTROL.
- En 1914, el fundo "Emilia" en Paihuano, de la *"Sucesión Em. Merani"* de la familia del inmigrante italiano Emmanuel Merani, inicia la producción de su propio pisco bajo el rótulo *"El Aviador"* (en aparente homenaje al pionero de la aviación civil chilena en 1910, César Copetta Brossio). Su producción llegó a la increíble cantidad de 25 mil cajones, enorme volumen para la época. Se dice que su manejo de los procesos de elaboración del pisco era con técnicas familiares inspiradas en la obtención de la *grappa*, licor de su patria natal que, de ser ciertas, pueden haber tenido gran impacto en la tradición originaria de pisco, según veremos.
- El agricultor y empresario Héctor Hernández Esquivel abrió una gran enorme planta hacia mediados de los cuarentas, llamada *Destilería de Alcoholes Potables*, en la Hacienda Paihuano, siendo miembro de la Sociedad Agrícola Hernández Hermanos y Cía. También realizó importante negocios en la fruticultura. En cierta forma, su taller anticiparía a escala todas las características de una moderna planta de producción y embotellado de pisco.
- Don Luis Hernández Esquivel, oriundo de Paihuano y hermano de Héctor Hérctor, inició actividades agrícolas hacia los años cuarentas, formando parte de la citada Sociedad Agrícola Hernández Hermanos y Cía, que producía piscos de calidad en la zona. Llegó a tener gran importancia en la producción de Montegrande y se dice que su propiedad era frecuentemente visitada por su amiga, la premiada poetiza Gabriela Mistral.

Lamentablemente, por ignorancia o por prisa, muchos autores y documentos chilenos han confundido el inicio de la pequeña industrialización pisquera en Chile de fines del siglo XIX, con la aparición de este producto en el país, desconociendo que la larga tradición de destilados de aguardiente de moscato en Coquimbo se remontaba al siglo XVI, según los documentos que se conocen, y dando con ello argumentos a la posición peruana, simplemente derivados de errores de indagación. Inclusive, el "Libro Oficial de los Exponentes Chilenos en Sevilla", destinado a la gran feria comercial de esa ciudad hispana en 1929, contiene un párrafo con esta ambigua afirmación, en su afán por presentar particularmente al precursor Juan de Dios Peralta como pionero absoluto en la historia del pisco nacional, dato que resulta impreciso.

En algunas partes de Coquimbo, el pisco se destilaba para consumo particular o ventas mínimas, escenario que cambiaría con el surgimiento de estas primeras pequeñas industrias. Aún hoy día es posible encontrar, sin embargo, en los alrededores de los pueblos

elquinos de Paihuano y Pisco (Ex-Unión), algunas ventas "por litro" de pisco artesanal, producido en alambiques destartalados por años de tradiciones mantenidas a espaldas de las severas prohibiciones legales sobre destilación y comercio de alcoholes. El pisco chileno comerciado como *"Artesanos del Cochiguaz"* (pueblo al interior del Elqui) hace referencia a esta tradición original.

Cabe advertir que en el Registro del Conservador de Vicuña, se encuentra el primer documento oficial de marca para algún pisco, en este caso la marca genérica "Pisco Cóndor", fechada el año de 1883. Este extraordinario documento que también derrumba los mitos que sustentan la posición peruana sobre los derechos pisqueros, puede ser admirado en el Museo del Pisco de la CAPEL, en Vicuña. Es imposible y absurdo suponer que, por entonces, Chile le estuviera "usurpando" al Perú el nombre del pisco, según la teoría presentada por este último país, teniendo en consideración que el pisco era prácticamente desconocido en el resto del mundo; o que el nombre mismo del licor no estaba posicionado más allá de los restringidos mercados interiores de ambos países.

Vale tener en consideración que la producción de pisco chileno, además, ganó en 1886 las tres medallas de la exposición de Liverpool: oro, plata y bronce. En parte, este triunfo fue de la mano de los reconocimientos que en el mismo encuentro recibió el vino nacional. Este es un antecedente notable para verificar la calidad que ya tenía entonces el producto y que, salvo para mentes muy inocentes, sería imposible de haber conseguido sin una larga tradición pisquera que pudiese avalar este merecido reconocimiento.

Por ello, al comenzar el siglo XX, varios lingüistas ya incluían el pisco como expresión común en Chile para referirse a este producto en particular y de manera no excluyente para con el Perú, reconociéndose incluso la vinculación del nombre con el del puerto correspondiente sin ninguna de las intrigas o animosidades tergiversadoras que los publicistas peruanos intentan prenderle a la posición chilena sobre la defensa del destilado. Uno de ellos es es Manuel Antonio Román, quien escribe en su "Diccionario de Chilenismos y de otras voces y locuciones viciosas", de 1901, que el pisco corresponde a lo siguiente:

> *"...un aguardiente muy estimado que se fabrica en el Perú... y conocido ya en el mundo. Principió sin duda, en el puerto de Pisco y por eso tomó ese nombre".*

Por su parte, Rodolfo Lenz anota en su "Diccionario etimológico de voces chilenas" de 1905, que el pisco es lo que sigue:

> *"...buen aguardiente de uva... El actual Pisco antes se llamaba "Aguardiente de Pisco" porque de allí y de Ica venían"*

Nacimiento de las cooperativas pisqueras chilenas 

Las primeras décadas del siglo XX sorprendieron a Chile y Perú en una fuerte disputa territorial con ecos en sus relaciones comerciales, por entonces aún visiblemente competitivas y poco complementarias, a pesar del tenor que mantengan hasta nuestros días los discursos americanistas, ahogados en el mareo del excesivo incienso bolivariano y de los dogmas de integración vecinal. La situación de Tacna y Arica, resuelta recién en 1929, había contribuido grandemente a agravar estas malas relaciones.

Las incipientes exportaciones de pisco chileno al extranjero, las premiaciones y la aparición de nuevas bodegas, alertaron a algunos productores peruanos que, como vimos, seguían restringidos a pequeños talleres artesanales y no habían protagonizado el proceso de industrialización que se vivía en Coquimbo.

Sin embargo, el Perú aún no había elaborado una estrategia que le permitiese echar mano a la denominación de origen para obtener la exclusividad de un producto que, históricamente, estaba compartido con Chile desde tiempos coloniales. De hecho, ni siquiera había definido en la práctica la denominación correcta del producto, que algunos insistían en comerciar como *aguardiente de Ica* y no *de Pisco*. Por esta razón, sus primeros esfuerzos buscaron incorporar el pisco a la tradición nacional visible, sacándolo del claroscuro en que se mantenía, para recuperarle un sentido cultural y popular.

Sin embargo, un período de sobreproducción de vides, seguida de la catastrófica caída de la Bolsa de 1929 y el inicio de la Depresión Mundial, el azote llegó a Chile amenazando con la ruina de bodegas completas, enfrentadas a la necesidad de cambiar giros o industrializar producciones. Es así como ese mismo año, aparecerá la Ley 4.531 sobre Cooperativas Agrícolas, que abría una posibilidad nueva a los productores de pisco en Coquimbo.

Cabe aquí un pequeño paréntesis: no es de extrañar, para nada, que los chilenos ya sintieran legítimamente incorporadas las facultades históricas de la producción y la denominación del pisco a esas alturas

del siglo. A diferencia de la posición que sostienen publicistas peruanos en el debate, Chile no pretendía sentar artificialmente un caso de "legitimización" de alguna pretensión pisquera con estas medidas, sino que consolidaba las que ya existían y se materializaban desde larga data, como hemos visto. Don José Toribio Medina, por ejemplo, en su obra "Chilenismos. Apuntes Lexicográficos" de 1928, tal como Vicuña Mackenna, Lenz y otros autores que lo precedieron, reconoce no sólo la existencia del pisco en Chile, sino que apunta también que la denominación que acá se hace del producto es sincera al reconocer una vinculación de su nombre con el Perú y no omite a este país como productor, a diferencia de lo que siguen alegando con fervoro nacionalista algunos editorialistas y estudiosos de ese país:

> *"Aguardiente de uva moscatel de esa procedencia y con cuyo nombre se fabrica también en Chile* (además de) *botija misma en que se envasa"*

Las pequeñas industrias y los innumerables talleres artesanales no eran capaces de sostenerse ante el grave retroceso de la economía global, y la idea de asociar a los productores en una entidad industrial común se visualizó como la única salida. Por esta razón, se emitió el Decreto con Fuerza de Ley Nº 181 de 1931 sobre derecho pisquero, del mandatario Carlos Ibáñez del Campo, que anticipó en gran medida futuras acciones de parte del Perú para la protección de sus propia producción pisquera, estableciendo las bases de creación de la denominación de origen para el pisco y un territorio comprendido entre la provincia de Atacama y parte de la provincia de Coquimbo, exceptuando por entonces el Choapa. Esta medida resulta extraordinariamente visionaria y golpea duramente a la posición sostenida hasta ahora por los publicistas peruanos.

A sólo cinco meses de dictado el D.F.L. 181, se creó la Sociedad Cooperativa y Control Pisquero Elqui Ltda., constituida por escritura pública con fecha 26 de octubre de 1931, otorgada por el Notario y Conservador de Comercio y Minas de La Serena, don Jorge Polle. La sociedad fue pionera en esta clase de medidas y corresponde posterior pisco CONTROL.

Como es de suponer, la creación de estas cooperativas tuvo un efecto extraordinario en la producción del pisco chileno, que se presentaba en el extranjero desde fines del siglo XIX y tomaba estas medidas de avanzada desde 1931, para la protección de sus derechos pisqueros y el fomento de la exportación.

Las débiles reacciones peruanas en los treintas. Chile crea una segunda cooperativa

Mientras todo esto ocurría en Chile, el Perú no sólo se mantenía atrapado en la producción meramente artesanal, sino que, además, por efectos de la crisis económica mundial, tampoco llegó a imitar los procesos de industrialización que experimentaba el pisco chileno desde mediados del siglo anterior.

Se asegura desde la parte peruana, además, que Lima declaró formalmente el pisco entre las "bebidas oficiales del Perú" ese mismo año de 1931, por el entonces Presidente Sánchez Cerro, siendo difícil no suponer, en una primera lectura, que una medida así se haya

tomado como reacción a la iniciativa chilena. Un detalle interesante, sin embargo, es que el 20 de septiembre de 1932, un nuevo Decreto Supremo estableció que en los actos oficiales del Palacio de Torre Tagle sólo podían servirse vinos y licores de origen peruano, pero sin especificar que el pisco formaba parte de ellos.

Por otro lado, el pisco peruano aún no era definido en su origen como aguardiente de moscato o quebranta en aquellos años; por el contrario, muchos productores peruanos daban sin problemas la misma denominación del pisco a destilados de caña; o bien mezclaban este producto con el aguardiente de uvas pisqueras y no pisqueras, produciendo un híbrido de pisco y aguardiente común o de caña que perduró por largo tiempo en el mercado interior peruano.

A la sazón, existía en Perú una Resolución Suprema del 20 de abril de 1932 (N° 52), que sólo restringía la utilización del rótulo comercial *"aguardiente de uva"*, a pesar de que los autores peruanos ahora se esmeran en presentar el pisco como algo *distinto* del aguardiente de uva, designando despectivamente al pisco chileno con ese nombre, con la intención de definirlo como un destilado inferior y ajeno al *"verdadero pisco"*. De hecho, y como hemos dicho, para aquel entonces todavía no existía completa claridad o uniformidad en el empleo del término *"pisco"* para referirse al producto en el Perú, sino que también se usaban las denominaciones *aguardiente de Ica, de quebranta* y *aguardiente* a secas.

Obviamente, estos hechos son tercamente negados o deliberadamente desconocidos en Perú, a la hora de hacer sus apasionadas defensas, en las que siempre se recurre al argumento de que el pisco originario sólo podía hacer con uva de quebranta, una variedad de vid muy dulce que se adaptó especialmente al clima peruano donde crece. Lo cierto es que esta escrupulosidad sobre el origen de la materia prima, recién comenzó a ser definida a mediados del siglo XX, según demostraremos.

En tanto, la necesidad de escapar de las secuelas de la Depresión motivó que, en 1938, se creara en Chile una segunda agrupación pisquera: la Sociedad de Productores del Elqui, futura cooperativa CAPEL (www.capel.cl) que, fundada por asamblea de 30 productores reunidos en un encuentro de Rivadavia, al interior del Elqui, concentró inicialmente la comercialización del licor salvando de la ruina a los productores locales.

Años después, a partir de 1964, CAPEL inició su propia producción de piscos al interior de La Serena, en la zona de Vicuña, implementando tecnologías gracias a la participación de la CORFO (Corporación de Fomento) y convirtiéndose en la principal productora pisquera nacional.

La noticia de que el pisco chileno estaba siendo producido y comercializado por estas enormes cooperativas industriales, provocó

un terremoto entre algunos productores del país incásico, ya bastante resentidos con la partida de destilados chilenos a Europa y premiaciones incluso en Bolivia y Argentina. A pesar de ello, no se registra ninguna reacción concreta u organizada al respecto.

No obstante lo anterior, un puñado de visionarios logró advertir en Chile este subyacente clima del vecino país, anticipando el ánimo peruano por aventurarse en la posibilidad de arrebatar a la industria chilena de la producción de pisco, aún cuando no habían formalizado todavía la invocación de la denominación de origen.

Ronda una pregunta crucial, sin embargo: ¿Por qué el Perú no reclamó entonces la denominación de origen del pisco?... La razón: Simplemente, porque no la tenía. Jamás la había declarado antes y, de hecho, nunca la había formalizado o sugerido en ninguna clase de ley o reglamentación, hasta entonces.

Debate del huevo o la gallina. Chile frena monopolismo peruano: el pueblo de Pisco Elqui

> *"La cuestión de qué es antes si el huevo o la gallina está resuelta desde hace mucho tiempo: Primero fue el huevo pero naturalmente no era de gallina".* (Académico y pensador español Jorge Wagensberg)

La mayoría de los esfuerzos de la campaña mediática que ha conducido el Perú en contra de los derechos pisqueros chilenos, intenta arrastrar buena parte del debate fuera desde sus marcos de rigor histórico y jurídico, para llevarlo a la bizantina discusión tipo *"primero el huevo o la gallina"*, ajena a los reales argumentos jurídicos necesarios para sostener su tan tajante y radical posición sobre el tema. La razón es que, como la teoría peruana se basa en el mito de que el pisco "nació" en el puerto de Pisco y no en los valles interiores, la posesión ancestral de un poblado con ese nombre sería la *prueba irrefutable* de que licor se originó allá.

Este razonamiento es conveniente para la posición peruana, pero su exageración es similar a decir que, porque palabras incorporadas al lenguaje castellano como *"cancha"* son de origen quechua, entonces los incas podrían postular a ser considerados inventores del fútbol o del tenis. El mismo nombre de *Chile* parece provenir de una expresión quechua para designar a los indígenas y los valles de *más al Sur*, en la actual zona del Aconcagua, sin que ello signifique que el Perú tenga alguna clase de derechos históricos sobre el territorio de su vecino chileno.

En consecuencia, todas las referencias peruanas sólo comprueban que el término *"pisco"* está emparentado con el idioma quechua y la historia local, algo que nunca ha sido puesto en discusión, pero que no alcanza para esbozar con ello el mito de la exclusividad o del estricto origen del pisco en el puerto del mismo nombre que, como hemos repetido hasta la fatiga, nunca fue productor del licor, sino su mero centro de comercio y producción de envases o *botijas*.

Pero para comprender la molestia peruana hacia el hecho de que Chile estuviese involucrado en la producción del producto pisquero, tal vez debemos reparar en la idiosincrasia histórica del Perú, fuertemente influida por las ancestrales tendencias al comercio, que fueron

dominantes en su rica vida cultural, y especialmente en sus períodos como Imperio Incásico y luego como Virreinato.

La competencia como "asunto nacional", el sentido monopólico y el afán por conseguir triunfos comerciales ya se manifestó primeros en injustos gravámenes contra productos chilenos, especialmente el trigo, que comenzaron a ser decretados casi tan pronto se retiró del territorio la fuerza chilena que le diera la liberación al Perú. Y luego, con las medidas dictadas por el Protector de la Confederación Perú-Boliviana, Mariscal Andrés de Santa Cruz, al intentar imponer al Callao como el principal puerto del Pacífico americano en desmedro de Valparaíso, procurando impuestos especiales de castigo a los navíos internacionales que llegasen al Perú luego de haber tocado puertos chilenos, medida que violaba el Tratado de Amistad, Comercio y Navegación de 1835 y que sembró la semilla de la posterior Guerra contra la Confederación Perú-Boliviana. Luego, la monopolización peruana del salitre y el intento por arrebatárselo a los capitales chilenos, en la segunda mitad del siglo XIX y de camino ya a la Guerra del Pacífico, también tuvo mucho de esta clase de motivaciones.

De esta tendencia derivan también algunos intentos peruanos contemporáneos por poner a competir sus vinos con la producción chilena, además de sus ofertas con miras a boicotear las intenciones bolivianas de sacar el gas de Tarija por un puerto chileno. Era, por lo tanto, una expectativa lógica y esperable que el pisco entrara también a la lista de conflictos "de honor nacional" suscritos por Perú en su relación con Chile.

Previendo la posibilidad del conflicto, con un escueto pero trascendente decreto de enero de 1936, tuvo lugar uno de los grandes hitos del famoso Valle de Elqui. Por una iniciativa presentada por el entonces diputado radical por La Serena y futuro Presidente de la República, Gabriel González Videla, el Decreto Ley Nº 5.798 cambió el nombre del pueblito elquino de "La Unión" por el de "Pisco Elqui", medida que tuvo por objeto el asegurar que Chile pudiese producir este destilado bajo la misma rotulación y bajo el concepto de *"producto con denominación de origen"*, desbaratando así la posibilidad incipiente de un plan comercial peruano que buscara monopolizar la producción de pisco bajo este nombre que llevaba años siendo formalmente utilizado ya por los industriales chilenos.

Poco después, todos los efectos del renombre se habían realizado óptimamente: cambios de referencias carreteras, mapas, señales camineras, etc. Nada fácil para un pueblo que recibía su tercer bautizo, pues originalmente se había llamado *La Greda*.

Cabe destacar que las medidas chilenas de 1931 a 1936, no son paraguas o malabarismos políticos destinados a la obtención artificial de determinados derechos de producción, como veremos que alega el Perú, sino la consolidación de una tradición pisquera que ya existía desde mucho antes, como hemos visto, y que sólo entonces comienza a esbozarse en instrumentos jurídicos precisos, para lo que sería el reconocimiento formal de los legítimos derechos por denominación de origen y propiedad industrial ante toda amenaza comercial externa.

Terminamos este subtítulo advirtiendo al lector de un hecho anecdótico, que pone en evidencia la extraordinaria falta de profundidad con que los autores y los periodistas peruanos han estado abordando el tema

de la defensa mediática de sus afanes monopólicos sobre el pisco. El periodista de un conocido diario peruano, durante julio de 2006, realizó un vulgar *"copy-paste"* de este subtítulo sobre el *debate del huevo y la gallina*, cambiando sólo algunas palabras y publicando nuestro texto con la omisión de las frases que pudiesen lesionar la posición peruana sobre la denominación de origen. Este es el nivel de investigación y dedicación que le ponen algunos propagandistas a la discusión pisquera en el Perú, considerando, además, que no es la primera vez que nos enfrentamos a similar treta de plagio de nuestros textos por parte de fuentes periodísticas de ese país, sobre los que se les realizan mínimas modificaciones para torcer los contenidos y orientarlos hacia la defensa de los afanes monopólicos del Perú con respecto a la denominación de origen del pisco.

Parece ser, entonces, que también nuestros colegas peruanos han aprendido mucho sobre la historia del pisco gracias a nuestros escritos.

Refutaciones a los argumentos clásicos del Perú contra las medidas chilenas de 1936

Con relación a la experiencia del rebautizo del poblado de Pisco Elqui, el Perú no ha escondido su descontento y su molestia por lo que la propaganda comercial considera una usurpación del producto y de su denominación de origen. Ha acusado internacionalmente a Chile de "robarle" el pisco, de presentarlo como una bebida "autóctona", de fingir que su pisco es "el mejor" y otras señales de claro malestar, que rayan más bien en la calidad de afrenta nacional que de mera disputa comercial. La denominación de Pisco Elqui la considera artificiosa y el rebautizo del pueblo en 1936, sería para la posición oficial del Perú, una vulgar treta de apropiación del nombre de su puerto de Pisco.

Sin embargo, pesaba el hecho definitivo de que Chile había declarado los derechos de denominación de origen del pisco antes de hacerlo el Perú. Y pasarían casi diez años más, antes de que el país incásico recién comenzara a definir las restricciones y usos de la denominación de su pisco local. No cabe duda, por lo tanto, que es Chile el país que consagra la denominación del pisco y la instituye para un producto particular. Perú sólo le siguió en estas iniciativas.

Más allá de los lamentos limeños, sin embargo, ya sabemos que el pisco se producía en Chile desde antaño. Sólo en el Valle de Elqui hay registros de destilación de aguardiente de hace más de un siglo y medio testimoniados directamente por viejos talleres, como el Solar de Pisco Tres Erres, y ya hemos visto que los destilados en zonas de Huasco y Coquimbo se remontan a más de cuatro siglos de tradición.

Por su parte, el investigador y académico serenense Hernán F. Cortés Olivares, en "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931" ("Revista Universum" de la Universidad de Talca, Nº 20,Vol. 2, pág. 42-81, 2005) comenta que documentación encontrada por él en los archivos de la ciudad de Vicuña, demostraría que desde el siglo XVI, la localidad de La Greda, futura Pisco Elqui, era el lugar desde el cual diaguitas y españoles obtenían la greda necesaria para la confección de las botijas de pisco coloniales, llamadas también *"piscones"* o *"pisquillos"* y emparentadas directamente con la denominación del producto. Esto establece una línea argumental directa entre el origen del producto y el nombre que recibe,

desvirtuando así la vinculación "originaria" que el Perú le establece necesaria y rigurosamente en relación al puerto de Pisco, donde se fabricaban masivamente esta clase de envases cerámicos.

Otra situación que no se explica por la parte peruana, es el hecho de que, en un primer momento y por muchos años más, los peruanos no acariciaron siquiera la idea de establecer la denominación de origen para fundar sus intereses por acaparar el total de la producción de pisco en la región continental, sino que lo harían años más tarde y como parte de su interés por disputarle el producto a Chile. De hecho, al estudiar su legislación (ver más abajo), se advierte una verdadera ignominia e indiferencia hacia sus derechos pisqueros, constantemente agredidos y desautorizados por la propia actuación de sus autoridades. Cabe preguntarse entonces, si la noción de denominación de origen y del establecimiento de los derechos de producción no habrá sido, en el caso del Perú, una necesidad tomada a imitación del proceso que Chile había iniciado desde mucho antes, pero inexistente en el interés patrimonial peruano sino hasta que observó a su vecino embarcado en esta clase de acciones pioneras de la actividad pisquera.

Pero queda otro sorprendente antecedente contra la posición peruana, que derriba las bases mismas del cuestionamiento a la denominación de origen del pisco chileno y su relación con el rebautizo que recibiera el poblado de Pisco Elqui.

Sergio Villalobos informa que durante el siglo XVIII, el nombre que recibía el puerto de Pisco por parte de marinos y viajeros era más bien "El Degolladero", pues allí se debían liquidar todas las mercancías traídas desde Europa. Y no es la única ni la peor inconsistencia que tiene la relación toponímica de Pisco con el destilado, pues en 1832, durante el gobierno de Agustín Gamarra, las autoridades peruanas cambiaron por decreto el nombre de la Villa de Pisco, rebautizándola *Villa Independencia*. Posteriormente, por el Decreto del 30 de enero de 1866 emitido durante el Gobierno de Mariano Ignacio Prado, se establece:

> *"Los distritos de Pisco, Chinca-alta, Chincha-baja, el Carmen y Humay, compondrán una provincia, que se denominará "de la Independencia" y cuya capital será la villa de Pisco".*

Con esta medidas, los peruanos habrían renunciado de hecho a uno de sus principales argumentos para alegar la exclusividad de la denominación de origen, demostrándose la inconciencia y la falta de convicción histórica que tuvo por dos siglos el Perú sobre el carácter patrimonial del pisco. Grave que error fue enmendado sólo en 1989, cuando el poblado fue elevado a la categoría de ciudad, conservando el nombre histórico de Pisco, que nunca dejó de ser usado popularmente.

Vemos, entonces, que la quisquillosidad con que Perú acusa a Chile de "plagio" de la denominación de origen del pisco por el cambio de nombre que recibiera el pueblito de La Unión por el de Pisco Elqui, no se condice con lo que ha sido el ajuste de su propia legislación con la toponimia de la cuna del pisco peruano.

Una disputa paralela: leyendas sobre el origen del *Pisco Sour* 

De la cola de la disputa por le origen del pisco, también se vino arrastrando otra controversia paralela, asociada a la paternidad del trago más popular de todos los producidos a base de pisco, y que ambos países consideran un producto patrimonial propio: el *"pisco sour"* o *"sauer*", elaborado a base de pisco y jugo de limón.

Ya hemos dicho que la vida precolombina y colonial compartida y geográficamente muy relacionada, dejó muchos elementos en común que el Perú ha tratado de arrebatar a Chile en más de un caso, como sucede con las chirimoyas, las lúcumas, las papas, la cueca, el folklore nortino y, por supuesto, el pisco. Sin embargo, la aparición del *"pisco sour"* es más bien reciente, en tiempos republicanos. Aun así, no se libró de estar en el ojo de la controversia.

Si la denominación del pisco como asociación al puerto homónimo favorece evidentemente al Perú (y de ahí su intención de declararle denominación de origen exclusiva y única para su país en base a la dudosa teoría del origen en este lugar) la del *"pisco sour"* podría resultarle mucho más favorable a Chile siguiendo las huellas de las leyendas respectivas, como veremos advirtiendo, no obstante, que muchas referencias suelen ser más propias de la mitología urbana que de la historia real. Sin embargo, la necesaria negativa peruana a aceptar que en Chile pueda existir pisco siquiera, ha llevado a la negación del origen de este trago en territorio chileno, también con el prejuicio de una alta carga de orgullo y nacionalismo.

Una de las leyendas, quizás de carácter más comercial que real, dice que hacia fines del siglo XIX, habría existido en el puerto Iquique el local de diversión llamado el *"American Bar"*, propietado por un ciudadano norteamericano. El lugar era frecuentado por viajeros de habla inglesa. La leyenda continúa diciendo que, un día, llegó hasta allí el mayordomo inglés del velero *"Sunshine"*, Elliot Stubb (o Staub, según otros) que trabajaba a veces como cantinero en la ciudad y que, en un arranque de ingenio, decidió mezclar el licor de pisco con jugo de limón y azúcar. El folklore también dice que los limones habría sido supuestamente de la zona de Pica, al interior de Iquique, hoy muy apetecidos para la coctelería por sus particulares características. El "American Bar" comenzó a ofrecer con mucho éxito el elíxir de Iquique. Con el tiempo, al trago pretendidamente improvisado en Iquique, se lo habría asociado al nombre de su propietario, conocido como el *Gringo Sower* o *Gringo Sour,* hasta quedar denominado y corrompido en el nombre de *"Pisco Sour"*, lo que ocurre hasta nuestros días. Otras fuentes locales sugieren que el *"sour"* lo agregó el propio Stubb al bautizar el brebaje (su traducción del inglés es "ácido"), lo que resultaría más confiable.

Ya en el campo más histórico y demostrable, parece ser en que la popularización del *pisco sour* dentro de la capital chilena habría tenido mucha participación el antiguo y ya desaparecido "Bar Oriente", según induce a pensar Oreste Plath en su trabajo "El Santiago que se fue: apuntes de la memoria" (Editorial Grijlabo, 1997). Este local se encontraba frente a la Plaza Baquedano, en el edificio que hoy corresponde al teatro de la Universidad de Chile, y era frecuentado por alegres comensales, muchos de ellos intelectuales, que según Plath eran atendidos por los *maîtres* Lucho Moxia y Lucho Riffo. Se especializaba en ofrecer buenos vinos y cócteles como vaina, *Tom Collins* y, por su puesto, *pisco sour*, siendo una tradición reunirse a brindar a mediodía y cerca de mediatarde.

También aparece otra referencia del lado chileno en 1934, cuando Joaquín Edwards Bello menciona al *pisco sour* (llamándolo también *rotting-sour*) entre los tragos que beben los personajes de su novela "La Chicha del Crillón", publicada al año siguiente por Editorial Ercilla.

A diferencia de la historia sobre Iquique, las leyendas locales peruanas son menos precisas y claras, cayendo en muchas contradicciones. Unas de ellas dicen que fue creado en los bares populares de Lima. En otros casos, en la misma localidad de Ica o Pisco. Otras, lo colocan en Pasco y en Puno. Entre los años veintes y hasta los cincuentas inclusive, habían varios barmen y cantineros peruanos atribuyéndose ostentosamente la creación del *pisco sour* en sus locales de la capital.

Las historias más folklóricas adjudican el origen del trago a bares históricos de la ciudad limeña, como el "Bar Morris", el "Hotel Maury", el "Gran Hotel Bolívar" e incluso en un selecto club social de principios de siglo. El escritor Luis Alberto Sánchez, por ejemplo, escribe en su libro "Testimonio personal: Memorias de un peruano del siglo XX", que un gringo cojo conocido como William Morris (o Víctor V. Morris, según otras fuentes) y proveniente de los Estados Unidos, tenía una casa de diversiones y apuestas para los mineros de Cerro de Pasco, llamada "Bar Morris", donde decidió cambiar la receta del *whisky sour* sustituyendo el ingrediente principal por pisco para sus clientes, con lo que dio nacimiento al *pisco sour*, y desde allí se dispersó la fórmula a partir de 1933, al cerrar el bar por deudas económicas, debiendo emigrar todos sus barmen a otros establecimientos, como el citado "Hotel Maury" y más tarde en el "Bolívar", llevando consigo la receta. Esta versión también es respaldada por su compatriota Edgardo Portaro.

Agrega Sánchez que otros ex empleados de Morris, como Augusto Rodríguez y Leónidas Cisneros Arteta, abrieron sus propios bares y alegaron en su tiempo ser los creadores del *pisco sour* que, en rigor a su propia teoría, nació en Cerro de Pasco. Esta parece ser una de las teorías más populares del Perú adjudicándose el origen del trago.

Sin embargo, otro autor peruano, José Antonio Schiaffino, quien habla de Víctor V. Morris (y no de *William*), no está de acuerdo con esta teoría e insiste en que el *pisco sour* nació en Lima, en los bares del barrio de calle Buza (Diario "El Comercio" de Lima, "Tras las huellas del pisco sour: origen y auge del famoso coctel", artículo publicado el día 12 de diciembre de 2005). Schiaffino desautoriza incluso las versiones oficiales del origen del pisco en Cerro Pasco, al rescribir que *"pueden tener algo de imaginación en cuanto a las actividades que Morris desempeñaba antes de atender su bar"*.

Como se ve, no existe acuerdo dentro del Perú sobre el nacimiento del *pisco sour*. Y tal vez sea también por sentimientos localistas o centralistas, pero el visitante de los barrios históricos limeños también oirá con frecuencia que el *pisco sour* es una creación exclusivamente capitalina, según comerciantes y empresarios gastronómicos.

No hemos podido precisar en Chile el origen de una historieta peruana sobre el supuesto origen del *pisco sour* que estaría circulando dentro de las fronteras del país incásico, según alegan algunas fuentes. En dicho relato, se dice que los chilenos intentarían adjudicar el origen del trago en un bar de Santiagoy por manos de un cantinero chileno,

comentario lo que parece más bien un error o derechamente una fantasía peruana.

También nos parece exagerada la referencia que algunas fuentes peruanas pretenden hacer sobre la obra de autor francés De Sanguinés, quien en 1834 describía en Perú la existencia del *aguardiente sabayón*, que se ha tratado de identificar con el *pisco sour* a pesar de que, en lo fundamental, no difiere mucho de la forma en que por entonces se tomaban también otros ponches en base a licores como la mistela y los vinos dulces. Sin embargo, esta suposición tropieza con un hecho crucial: que según el viajero, se preparaba con aguardiente, azúcar y clara de huevo batida hasta que hiciera espuma. La ausencia fundamental del limón entre los ingredientes descritos por el autor, parece ser sólo un detalle secundario para estos propagandistas peruanos.

Una visión realista sobre el posible origen del *Pisco Sour*. Su industrialización en Chile

Aunque ambos países aseguran contar con registros que testimoniarían la presencia del arreglado de pisco en los bares populares de sus respectivas capitales, por lo menos desde los años veintes o treintas, la sencillez de la receta básica del *pisco sour* hace altamente sospechosa cualquier posición que pretenda adjudicarse con plena seguridad y arrogancia el origen del trago. De hecho, tanto el nombre como la mezcla básica de destilado con limón son similares a otros tragos que se realizan a base de whisky, grappa o ron, según veremos.

Recordemos que en Chile, empresarios como don Ramón Luis Álvarez promovían en su tiempo al pisco como el *"whisky chileno"*, hacia fines del siglo XIX. Nos abrimos a la posibilidad de que esta antigua asociación haya permitido realizar, entre algunos creativos, las combinaciones que la coctelería reservaba originalmente al whisky, como sucede con el *whisky sour* propiamente tal.

A favor del Perú, no obstante, debe admitirse que desarrollaron allá las más variadas recetas para el *pisco sour*, incluyendo su versión oficial peruana que, además del pisco, el limón y el azúcar, lleva clara de huevo y hielo picado. Otras, incluían canela, vainilla, goma y diversos aditivos. Esta admirable capacidad deriva de la tradición culinaria peruana, con tendencia casi innata al desarrollo de ricas y variadas presentaciones a sus productos. Pero no nos parece que esto sea prueba de origen. Ninguna derivación del baile genérico de la zamacueca ha experimentado tantas variaciones y adaptaciones locales características como en las cuecas chilenas, por ejemplo, sin que ello signifique el el ritmo de zamacueca identificado como base u originario, según muchos autores, sea por ello un ritmo originario de Chile. Del mismo modo, la extraordinaria diversificación de las pastas que caracteriza la comida típicamente italiana, no reduce el hecho de que los tallarines fueron creados por los chinos y aparentemente introducidos por Marco Polo en su patria.

En honor a la verdad y en desmedro de ambas reclamaciones sobre el origen de *pisco sour*, debemos recordar que desde hace siglos se preparan en Europa tragos a base del *orujo* español o de la *grappa* itálica, (destilados de orujos de uva de alta graduación, a 50º aproximadamente) en los que se usa zumo de limón y azúcar tal como

el *pisco sour*, que bien puede encontrar su origen en este preparado. Cabe recordar que los inmigrantes italianos introdujeron con fuerza la *grappa* en otros puntos del continente, especialmente en la Argentina.

Debe tenerse en cuenta, también, que las mezclas de licores con jugos cítricos eran comunes entre algunos hombres de mar de la época, sedientos de tragos refrescantes tales como el que hoy se identifica internacionalmente con el nombre de *"Daiquiri fizz"* (ron y limón) y otros asociados a los famosos *grocs*. Existen otras variedades de tragos muy parecidas, en base a limón con whisky, brandy o gin. A pesar de esto, según el credo popular el *pisco sour* representa la primera vez que la conjunción se realizaba con pisco.

En las últimas décadas, se ha desarrollado en ambos países una gran cantidad de tragos de pisco con otras frutas en lugar del limón e inspiradas en el *pisco sour*, que suelen ser llamados con el apellido *"sour"* (como *"naranja sour"*, *"piña sour"*, *"kiwi sour"* y hasta *"palta sour"*, creado en un conocido restaurante de comida árabe en Santiago; o el *"copao sour"*, hecho con el sabroso fruto de una cactácea propia de la zona del Elqui), cuyo origen chileno o peruano a veces resultaría difícil de definir, a estas alturas.

Debe señalarse, sin embargo, que la molestia peruana en relación al *pisco sour* no se haría notoria sino hasta cuando marcas industriales de pisco chileno decidieron comenzar a producir sus propias versiones del trago embotelladas. Rápidamente, se desató una disputa comercial interna entre marcas chilenas por la producción de *pisco sour*, al punto de que hoy todas las grandes compañías tiene su propia marca y versiones *light, premium* y *pica* (limón de Pica) de las mismas. En un principio de calidad un tanto deficiente (inicialmente, ni siquiera tenían limón natural), el producto ha ido mejorando positivamente, hasta alcanzar un nivel que ha permitido entrar a exigentes mercados externos.

La evidencia de la popularidad de este trago en Chile (mismo que Perú considera hoy un símbolo nacional), poco a poco comenzó a quedar en evidencia. La marca mundial del *pisco sour* más grande del mundo apareció súbitamente en Coquimbo, en 1995, mientras cada vez más productores lo embotellaban bajo etiquetas propias. En la ocasión, el alcalde Pedro Velásquez logró motivar a la localidad de participar en la elaboración del compuesto de 12.000 litros de pisco, jugo de miles de limones y varios sacos de azúcar flor, en la que ayudaron todos los ciudadanos del puerto bajo el auspicio de la cooperativa CONTROL y su producto *"Control Sour"*, logrando que la marca ingresara después al libro de *Récord de Guinness*, como el cóctel más grande de la historia.

En la actualidad, el *pisco sour* también figura en la lista de productos que Chile exporta a los grandes mercados internacionales. Así como el coctail del *tequila margarita* se convirtió en la punta de lanza para posicionar el tequila mexicano en el resto del mundo, bien puede suceder que el *pisco sour* y otras variedades comerciales de la presentación del pisco chileno (vaina, *sour* Pica, *sour* mango, crema, *cola de mono*, etc.) hagan lo mismo en favor de este licor espirituoso.

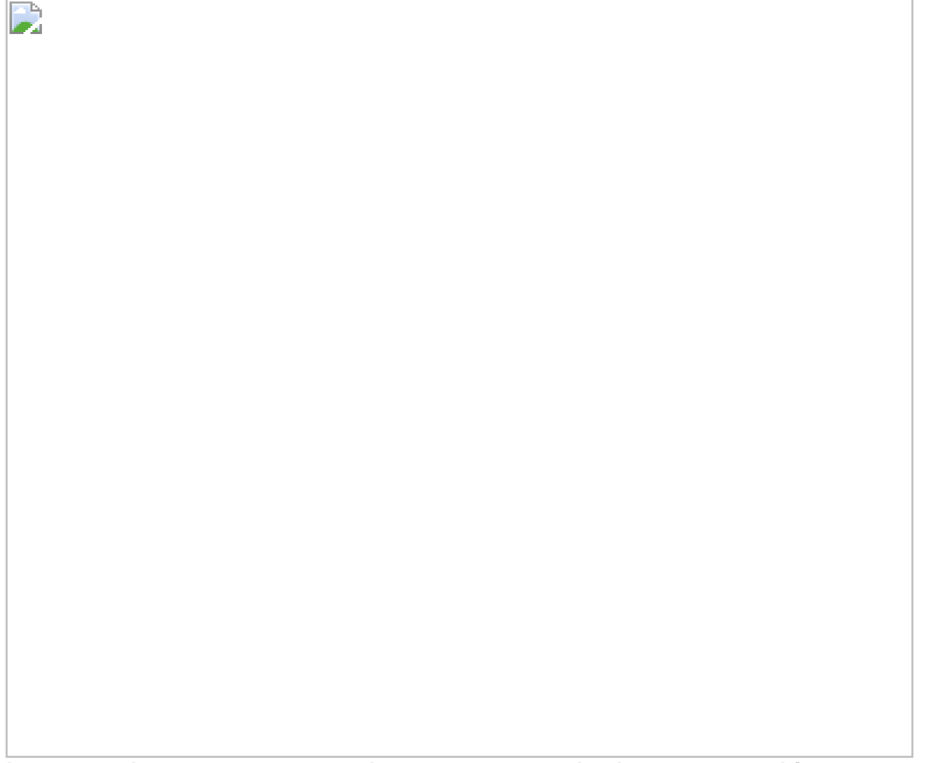
Superchería peruana: pisco chileno "posterior" a la Guerra del Pacífico. ¿Aguardiente o no?

Otra historieta folclórica muy popular en el Perú que, sorprendentemente, aparece compartida incluso por expertos e investigadores de ese país, es la de que Chile habría conocido el pisco sólo durante la Guerra del Pacífico y lo habría trasladado a su territorio de manera fáctica. Como ejemplo del fomento de este extendido mito peruano, la revista "Caretas" del Perú dice muy erradamente, en su edición del 2 de agosto de 2001:

> *"Lo cierto es que en 1879, en la Guerra del Pacífico, los chilenos conocieron a fondo las virtudes de la bebida peruana, devastaron los valles y bodegas en los que se producía, y decidieron hacer un pisco propio".*

Se ha sugerido, así, que los chilenos lo habrían conocido sólo después de las batallas en la costa limeña, durante dicha conflagración (y nótese que los chilenos no llegaron allá sino hasta fines de 1880, no en 1879). A pesar de esta tendenciosa afirmación, sin embargo, ya hemos visto que la primera fábrica organizada y embotelladora de pisco que ha existido en alguno de los dos países, fue fundada por el empresario de La Serena don Juan de Dios Peralta en 1875, es decir, ¡cuatro años antes de comenzar la guerra!. Para qué hablar del registro del uso de marcas abierto en 1873, donde ya aparece mencionado también el pisco.

La ocupación chilena del puerto peruano de Pisco comienza en noviembre de de 1880 y termina en agosto de 1883. En todo este período, aparecen algunas referencias escritas mencionando las botijas de aguardiente que había en la zona, pero ninguna que hable del producto directamente como *pisco*, término que, como hemos visto, ya estaba siendo usado comercialmente en Chile desde hacía veinte años antes o más.



Lamentablemente, por prisa y por seguir documentación muy parcial e insuficiente, hace unos años la Universidad Católica de Chile presentó un estudio basado principalmente en las fuentes peruanas, legitimando la burda y poco histórica versión de que el pisco chileno fue traído al país después de la Guerra del Pacífico, a partir de notas o muestras del

pisco peruano cargadas por los chilenos durante la Campaña de Lima. La documentación reunida por autores como Cortés Olivares no fue tomada en cuenta por este impreciso estudio.

En Perú se ha dicho también que los chilenos sólo comenzaron a producir pisco ya avanzado el siglo XX, afirmación burda que cae fácilmente con una simple visita a la planta de la cooperativa CAPEL, en Vicuña, donde una gran cantidad de piezas de su museo interno. De hecho, CAPEL y CONTROL se unieron durante el año 2004 para iniciar un proyecto denominado "la Ruta del Pisco", orientado a visitantes y turistas del valle de Elqui para mostrarles un recorrido histórico por los viejos escenarios del pisco chileno. En este marco, CAPEL abrió su propio Museo del Pisco que rescata la historia del brebaje en Chile. Pero, como Perú no podía ser menos, a los pocos meses anunció la creación de su propia "Ruta del Pisco", en otro notable acto de poca creatividad y nula originalidad, siempre atenta a imitar al rival.

Pasa sostener las teorías sobre la introducción del pisco en Chile después de la Guerra del Pacífico o de la creación de las cooperativas, generalmente la propaganda peruana se concentra en afirmaciones poco técnicas (por decirlo de un modo elegante) donde predomina la infantil obsesión de señalar al pisco chileno como *"aguardiente"* a secas, inconexo con la historia del pisco propiamente tal, para distinguirlo artificialmente del pretendido *"pisco verdadero"* con uso de la creencia popular de que el aguardiente sería de menor calidad que los brebajes más sofisticados.

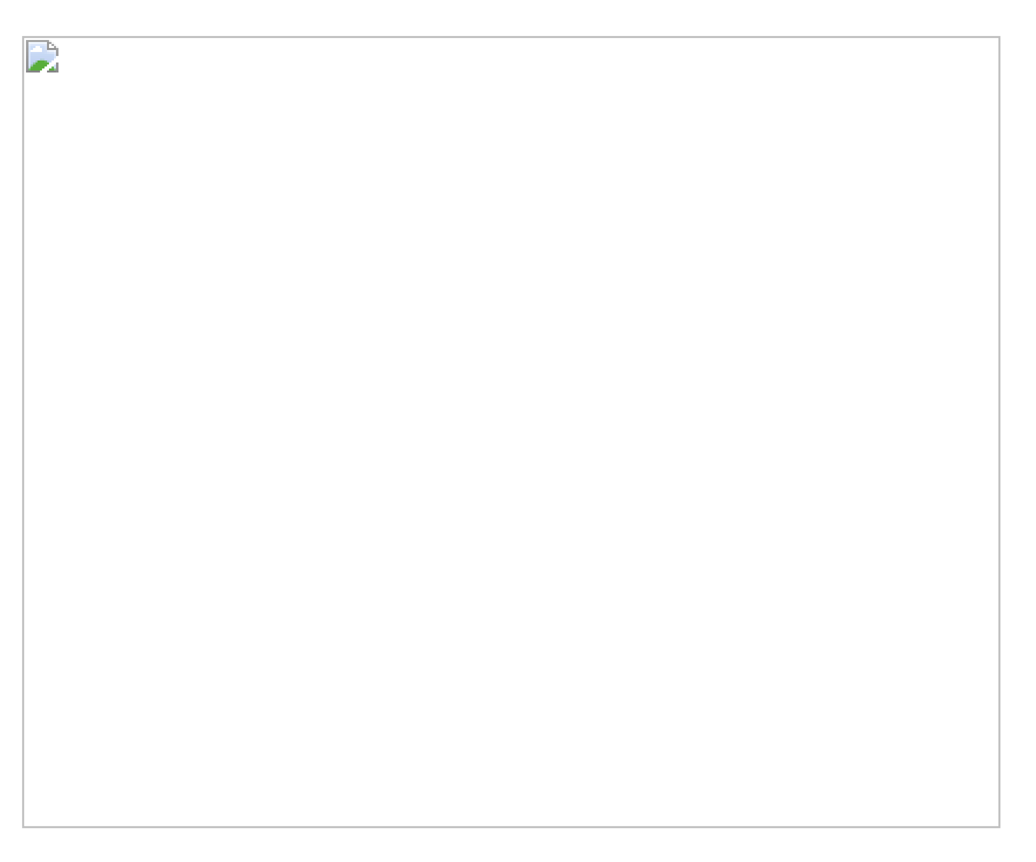
Uno de estos sensacionales publicistas es nada menos que el señor Johny Schuler, catador profesional, investigador enológico y hasta autor del libro "Pasión por el Pisco", quien declararía al diario limeño "El Expreso" del 18 de agosto de 2006:

> *"Lo que produce el Perú desde hace 500 años es el mejor aguardiente de uva del mundo, es decir el mejor destilado de vino del mundo; en cambio, nuestro vecino del sur produce sólo aguardiente. Los consumidores pagan por el producto peruano desde US$5.00 en tanto que el aguardiente chileno cuesta US$1.20, lo que indica dónde está la mayor calidad".*

La verdad es que el aguardiente es, técnicamente, cualquier alcohol destilado de vino o mosto de vino, por lo que todos los piscos son aguardientes aun si son chilenos o peruanos, como lo sería también el cognac, el brandy o el licor de caña. Sus particularidades lo harán distinto del aguardiente ordinaria o de calidad vulgar, pero pretender por ello que el pisco peruano se sale de esta norma, es sencillamente un imposible. Todos pisco es, también, una variedad de aguardiente. De hecho, en la Cuarta Región existen producciones de pisco tan notables como el "Ovalle" (www.piscovalle.cl), que tiene el mérito de ser el primero con concepto de calidad de etiqueta negra en Chile o Perú, gracias a sus procesos particulares de envejecimiento, lo que le coloca más cerca del brandy que de otros licores que el Perú intentaría definir como "aguardientes" convencionales.

Dicho sea de paso, la visión de los valores comparados como parangón de calidad también es absurda, pues veremos que el problema de la producción del pisco peruano es precisamente, la falta de industrialización que sí tiene Chile y la relegación de su actividad a

esquemas artesanales y semiartesanales, que obviamente infieren sobre los valores y las utilidades.



Vieja etiqueta relacionada con la marca de pisco de otro de los pioneros de la industria pisquera chilena: don Alberto Aguirre Taborga. Nótese que ya se usaba entones el criterio de "reservado" para el pisco nacional, tomado de la industria vitivinícola. Imagen: gentileza don Alejandro Aguirre, fundador de Pisco ABA y Pisco FUEGOS (www.abadrink.cl) y nieto del empresario.

¿Chile sin derechos pisqueros establecidos en la república, según Perú?

Tras las primeras medidas jurídicas chilenas para la protección del pisco, el Perú reaccionó absolutamente fuera de tiempo. Declaró a la bebida como trago representativo suyo hacia 1940, sacando POR PRIMERA VEZ a los destilados de caña de la categoría de su pisco, remitiéndolo únicamente a destilados de uva.

Si las leyes de alcoholes chilenas de 1919 y 1929 ya mencionaban algunas normas con relación a la producción de pisco, las medidas equivalentes del Perú fueron adoptadas sólo hacia 1946 (!), cuando estableció por Resolución Suprema las restricciones para la denominación del pisco como producto sólo a los destilados de ciertas uvas y mostos, marginando a alcoholes de otro origen. Con esta medida, podemos ver que hasta los años cuarenta en el Perú se seguía considerando como pisco también a los destilados de caña y a los híbridos, es algo cuidadosamente evadido en los textos de sus autores, tan asiduos a apelar a las estrictas condiciones técnicas e históricas de la producción de un "verdadero" pisco.

A la sazón, Chile ya estaba normando aspectos precisos de la producción industrial del pisco y de otros productos destilados, según se desprende del Decreto Nº 3.355 del Ministerio de Hacienda, promulgado el 27 de septiembre de 1943 y publicado el 13 de octubre siguiente, y que establece:

> *"Art. 12.: Los comerciantes de alcoholes y licores, sean por mayor o menor, no podrán instalarse en el mismo local de las fábricas de estos productos".*
>
> *"Asimismo, las fábricas de alcoholes deberán funcionar en locales separados de las de licores, salvo el caso de los fabricantes de aguardientes no aromatizados, pisco y coñacs naturales, que envasen sus propios productos".*

Es digno hacer notar, por otro lado, que la ley chilena Nº 18.455 de 1985, resulta extremadamente restrictiva en cuanto a la producción de pisco dentro del país, concebida sin objetivos excluyentes para con la producción peruana, sino para la nacional. En ella, se determina que el pisco corresponde a:

> *"...agua ardiente producida y envasada en las III y IV regiones, elaboradas por destilación de vino genuino potable, provenientes de las variedades de vides que determine el reglamento, plantadas en dichas regiones"*.

Con el desarrollo de la legislación relativa a la denominación de origen, el territorio pisquero chileno quedó distribuido, entonces, de la siguiente manera:

Regiones	Valles	Localidades
III Región de Atacama	*Valle de Copiapó*	*Copiapó*
		Tierra Amarilla
	Valle del Huasco	*Vallenar*
		Alto del Carmen
IV Región de Coquimbo	*Valle de Elqui*	*Vicuña*
		Paihuano
		Pisco Elqui
	Valle de Limarí	*Ovalle*
		Monte Patria
		Punitaqui
	Valle de Choapa	*Salamanca*
		Illapel

Perú, en cambio, permite a través de su legislación que sea denominado como *pisco* cualquier destilado de este tipo en casi todo su territorio Sur, sean costas o valles, haciendo caso omiso a las mismas exigencias de influencia del clima y del terreno que presenta tercamente para alegar que en Chile -por sus características geográficas- no sería posible la producción del pretendido *verdadero pisco*. Además, la ley pisquera análoga a la chilena de 1931 existente en el Perú, data sólo de 1990, es decir, con un nada despreciable ni insignificante retraso de ¡sesenta años!.

Por otro lado, el Perú dictó sólo en 1991, una ley que permitía la denominación de "pisco" a los destilados de uva que se produjeran en puntos y valles específicos del país.

Es más: el Estado peruano sólo formalizó sus reclamos oficiales por la propiedad registrada del licor por primera vez, en 1997, paralelamente a la creación de la Comisión Nacional del Pisco, primer organismo formalmente constituido para la protección de la tradición pisquera peruana, lo que parece sorprendente e inconcebible si vemos que se concentra sobre un producto que en ese país es producido y comerciado desde tiempos de la colonia, considerándolo originario y propio.

La motivación con que se creó este organismo, buscando analogías con el caso chileno, sólo es comparable a la medida de avanzada de creación de la Sociedad Agrícola y Control Pisquero de Elqui Ltda. de 1931, actual CONTROL, y la Sociedad de Productores del Elqui de 1938, actual CAPEL, casi 70 años antes, pues constituyen la intervención del Estado en favor de la prosperidad de la producción del pisco chileno. A ello se suma, además, la creación de ProChile en 1974, organismo que participa activamente hasta nuestros días en la difusión del pisco por los mercados internacionales.

Como el pisco quedó incluido dentro de la propia Ley de Alcoholes de Chile, las reclamaciones peruanas formalizadas a partir de 1997 y hasta la actualidad, están absolutamente fuera de lugar y de contexto de tiempo. Y en cierto modo, también lo es la ley del Perú, que parece orientada más bien a establecer como *exclusivamente propia* la producción del destilado al mismo tiempo que toma con atraso medidas de establecimientos de derechos y producción, cayendo en un gran error que no ha pasado inadvertido por analistas de derecho internacional y de patentes de propiedad intelectual, a pesar de los esfuerzos peruanos por lograr una intervención de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual en el falso litigio, a partir del año 2005.

En su afán leguleyo por acaparar para sí el derecho exclusivo al uso del rótulo "pisco", Perú permite, como hemos dicho, que la denominación de origen se aplique sobre una gran cantidad de territorios distribuidos por prácticamente todo el Sur del país y, en algunos casos, entre puntos con grandes diferencias entre sí en relación al clima y la geografía que, según el propio alegato peruano original, serían "fundamentales" para la calidad y la autentificación del producto. Incluso se estudia la ampliación de la zona pisquera hasta los territorios al Norte de Lima, evidenciando la falta de seriedad de esta zona de denominación de origen.

Hay que tomar en cuenta que las referencias relativas al pisco chileno, en el artículo la actual Ley de Alcoholes (Nº 18.455, del 30 de diciembre de 1999), están complementadas por el Decreto Supremo Nº 521 del 27 de mayo de 2000, que fija el texto del "Reglamento de la Denominación de Origen Pisco", que pone la denominación del destilado bajo la más completa y moderna regulación y amparo legal, a la altura de casos internacionales de producción de alcoholes específicos en el resto del mundo.

Historia y denominación de origen ¡Comparemos las legislaciones!



La Tabla siguiente demuestra el completo caos peruano y la ausencia de líneas de evolución histórica de su producto pisquero propio, algo

que se refleja con frecuencia, además, en sus argumentos para exigir el monopolio, poniendo en evidencia también la falta de conciencia de ese mismo país respecto de las medidas de avanzada tomadas por Chile y de los supuestos derechos a exclusividad de la denominación de origen hoy alegados, mismas irracionalidades que forman el grueso de la ofensiva oficial peruana contra el pisco chileno:

APARICIÓN DEL PISCO EN LA LEGISLACIÓN

P E R Ú	C H I L E
1940: Por primera vez aparece el pisco directamente definido en la legislación peruana, a través de una Resolución Ministerial del 20 de mayo de aquel año.	**1873:** Por Decreto del 12 de noviembre, se abre un registro oficial de marcas, normas y emblemas de los productores chilenos de pisco, labor que quedó encargada a la Sociedad Nacional del Estado. Esta ley desmiente todos los mitos peruanos sobre la supuesta "usurpación" chilena del pisco durante la Guerra del Pacífico (1879-1884). **1916:** La Ley Nº 3.087 incorpora dos normas específicas que aluden directamente al pisco (ver más abajo).

ESTABLECIMIENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

P E R Ú	C H I L E
1974: Ley Nº 15.222 del 16 de noviembre, establece en su artículo 5º que *"El Poder Ejecutivo, previo informe del Instituto Nacional de Normas Técnicas, establecerá las condiciones a las que deberá sujetarse la elaboración de aguardientes de uva para que sus fabricantes puedan tener derecho a usar la denominación "Pisco", aisladamente o seguida de la respectiva marca específica, con indicación expresa del lugar de elaboración".* Esta ley demuestra lo tardío de la definición del producto peruano y del interés en establecer la denominación su origen. **1988:** Retoma formalmente el interés en la monopolización del rótulo pisquero, con una	**1931:** Se crea técnicamente la identificación del pisco con una denominación de origen dentro de las provincias de Atacama y Coquimbo (excepto Choapa). Desde aquel momento, el pisco es definitivamente una denominación jurídicamente ligada a Chile. **1934:** Formaliza la denominación de origen del pisco chileno en su territorio propio, a través de un Decreto Presidencial de ese mismo año, es decir, casi 60 años antes que el Perú. La ley fue modificada en 1936 y 1964, ampliando la zona de producción a la actualmente conocida en Chile pero sin salir del margen de la III y IV regiones del país. **1943:** El antes citado Decreto Nº 3.355 del Ministerio de Hacienda,

Resolución del Instituto Nacional de Cultura del mes de abril, que declara el término "pisco" como Patrimonio Cultural de la Nación.

1990: Consolida formalmente la denominación de origen y la aplicación geográfica del término *"pisco"* sólo a partir de la Resolución Directoral de la Dirección de Propiedad Industrial del ITINTEC.

1991: Por Decreto Supremo complementario al anterior, fija el territorio del pisco para los destilados hechos en las costas de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama, y Caplina en Tacna, prácticamente todos los departamentos sureños que producían aguardiente de uva a la fecha, sin ninguna consideración realmente minuciosa por las diferencias climáticas o la calidad de los suelos. También se ha tratado de ampliar la zona hasta el Norte de Lima, incluyendo los valles de Áncash y La Libertad, de donde procede gran parte de los piscos adulterados que circulan dentro del Perú, por lo que se estaría legalizando incluso la producción peruana de pisco *pirata*.

promulgado el 27 de septiembre de 1943 y publicado el 13 de octubre, actualizado en 1960 (D.S. 11.161, Ministerio de Hacienda), decía: *"Art. 55. La botella de pisco deberá llevar estampado en su etiqueta: el nombre del productor y lugar de origen, su designación de pisco corriente o especial; el alcohol por ciento en volumen que contiene; la cantidad de licor y la frase: "Industria Vitivinícola Chilena". "Las etiquetas para la embotellación de pisco y aguardientes, actualmente en uso, llevarán impresa la palabra "Pisco o Aguardiente", atravesando en forma horizontal sobre la marquilla, con letra de un centímetro de alto y en colores resaltantes".*

1985: Consolida la restricción de la aplicación geográfica del término *"pisco"* dando su última palabra sobre la denominación de origen con el decreto de ese año, que limita la obtención del destilado sólo en la tercera y cuarta regiones (Atacama Bajo y zona sub atacameña, Norte Chico), exigente condición que siempre se ha respetado, pues a diferencia del Perú, en Chile no existen piscos pirateados o adulterados fuera de norma, dado el eficiente control del cumplimiento de las exigencias legales. Nótese que la ley chilena consideró estrictamente, además, las diferencias de suelo y clima que sólo permitirían la obtención del licor en esta área del territorio nacional, con lo que, en la práctica, la producción se concentra sólo a los homogéneos valles del bajo Atacama de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa.

TOPONIMIA Y PROTECCIÓN NUCLEAR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

P E R Ú	C H I L E

1989: El Gobierno del Perú le devuelve por decreto su nombre original a la oficialmente denominada Villa Independencia, al elevarla a la categoría de ciudad con el nombre de Pisco, como estaba registrado el poblado hasta 1832, cuando se le cambió por decreto el nombre. Esta situación neutraliza la acusación peruana de *"plagio"* por parte de Chile, a partir del cambio de nombre del pueblo de La Unión al de Pisco Elqui.

1936: Chile establece protección a sus derechos pisqueros y de denominación de origen con el decreto que cambia en nombre del pueblo de La Unión (fundado en el siglo XVIII como *La Greda*) por el de Pisco Elqui. El corto texto del Decreto del 1º de febrero de ese año, dice: *"El pueblo de La Unión del Departamento de Elqui, se denominará en lo sucesivo Pisco Elqui"*. Allá, existe también la más vieja destilería que se conserva en la zona: el Solar de Pisco Elqui.

DEFINICIÓN Y DISTINCIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

P E R Ú

1940: Con la antes citada Resolución Ministerial del 20 de mayo, se prohibió ingresar destilados de caña a la producción del pisco. Cabe recordar que el aguardiente de uva peruano siempre estuvo asociado a la producción de destilados de caña, especialmente en Guayaquil. Si bien Jorge Juan y Antonio de Ulloa en "Noticias Secretas de América" eximen a Lima de este problema en pleno siglo XVIII, agregan que las prohibiciones virreinales para marginar la destilación de la caña en lo que hoy es el Ecuador, *"no sirven mas que de dar a los gobernadores y ministros nuevos motivos de ingreso"*. Incluso en nuestros días, es posible encontrar pisco peruano adulterado con un porcentaje o la totalidad de licor de caña.

1946: Establece restricciones para uso del término *"pisco"* con la Resolución Suprema del 20 de diciembre, que en ningún caso puede ser presentada aún como una instauración o reconocimiento de exclusividad de la denominación.

C H I L E

1916: Las primeras normas chilenas sobre derecho pisquero se remontan al Gobierno de Juan Luis Sanfuentes, con la Ley Nº 3.087, que incorporaba dos normas alusivas directamente a la producción de pisco en Chile.

1929: Una segunda ley de alcoholes fue promulgada en Chile este año, con el Nº 4.536, durante el Gobierno de Carlos Ibáñez del Campo. En ella se definía al destilado de uva del pisco como un producto agrícola genuinamente puro. Vale advertir que en Chile jamás fue necesario controlar la introducción de licores de caña o semejantes dentro del territorio del pisco y de los demás destilados, pues nunca se había fabricado en este país aguardiente de tal origen. De hecho, en Chile no existía una actividad económica o agropecuaria asociada a la plantación de caña, lo que hacía depender a la colonia del comercio peruano para proveerse de azúcar. La temprana evidencia representada por las normativas demuestra que, a diferencia del Perú, siempre existió en Chile conciencia respecto al origen de

mostos de uva que tenía el pisco, y nunca se lo asoció a otro tipo de alcoholes de caña o reforzados con azúcar, como sucedió en la legislación peruana hasta muy tardíos tiempos.

DEFINICIÓN TÉCNICA DEL PISCO Y RESGUARDOS DE CALIDAD

P E R Ú

1947: Recién este año, con una Resolución Ministerial del 12 de agosto, se prohibió emplear azúcar en la fabricación de vinos y aguardientes estableciendo las normas de identidad técnica para los productos que eran contaminados con esta materia. Cabe señalar que desde 1896 se impedía por ley el uso de azúcares y chancacas en las destilerías, pero esta restricción casi no se respetaba. En Chile, en cambio, jamás se emplearon estas clases de materias para aumentar o intervenir la producción de destilados.

1963: Por el Decreto Supremo del 10 de junio, denominado Código Sanitario de Alimentos, Perú restringió la denominación del pisco sólo a la destilación de mostos fermentados de uva, marginando de una vez por todas la interferencia de destilación de cañas.

C H I L E

1931: Se vuelve a establecer la categoría del pisco y se sientan las bases de su denominación y distinción mantenidas hasta ahora. Como se recodará, en similar período de tiempo en que estas leyes chilenas vieron la luz, el Perú ni siquiera sacaba aún los destilados de caña del ámbito de la producción de su pisco.

1943: Decreto 3.355 del Ministerio de Hacienda, promulgado el 27 de septiembre de 1943 y publicado el 13 de octubre. Entre otras muchas cosas relativas a la calidad de la producción pisquera, establecía: *"Art. 49. El nombre de pisco queda reservado a los aguardientes que provengan de la destilación de los vinos de uvas producidas dentro de la zona pisquera y obtenidos por medio de alambiques que, a juicio de la Dirección General de Impuestos Internos, garanticen la calidad del producto". "En las fábricas donde se produzcan alcoholes para elaborar piscos no se podrá dar comienzo a la destilación de piquetas y residuos de la verificación, mientras tanto no esté totalmente terminada la de los vinos que se destinen a tal objeto". "Sin embargo, en casos calificados, y a pedido del fabricante, se permitirá invertir el orden de las destilaciones". "Los alcoholes que vayan a emplearse en la elaboración de piscos, deberán almacenarse en estanques absolutamente separados de los que contengan productos cuyo*

origen no permita darles igual destino".

1963: La Ley 15.142 del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción Nacional, publicada el 22 de enero de ese año, ya restringía el uso de alcoholes de naturaleza distinta al de los licores, o *"alcohol potable"*, marginándolo de su aplicación sobre el pisco: *"...el alcohol de materias amiláceas podrá usarse en la fabricación de todos los licores con la autorización de la Dirección y previo informe favorable del Ministerio de Agricultura en el caso de que se compruebe la falta evidente de materias primas de origen vitivinícola, excepto piscos y aguardientes*". Esta medida sólo se explica por el interés en mantener la calidad y la autenticidad del producto, precisamente en momentos en que Perú recién estaba definiendo al pisco como un destilado únicamente de uva. Esta legislación está complementada con una nueva Ley, la Nº 17.564, de noviembre de 1971.

MEDIDAS ESTATALES PARA FOMENTAR EL PISCO

P E R Ú

1963: Inicia, a través de un Decreto Supremo del 25 de noviembre, el incentivo formal a la producción de pisco, con medidas para la liberación de los tributos del licor, que regían para el resto de los alcoholes.

1964: La Ley Nº 15.101 del 18 de julio comprende a los *"vinos y piscos de uva, incluyendo los llamados generosos, champagne y vermouth nacionales"* en la excepción de gravámenes establecida por la Ley Nº 14.724.

1997: Crea la Comisión Nacional del Pisco apenas en este año, como paso final de todo el

C H I L E

1931: Inicia un plan de fomento de la actividad industrial para el pisco hacia 1931, para mermar los efectos de la Crisis de la Bolsa de Londres. En ese mismo año se crea la cooperativa de productores de Elqui CONTROL, que agrupó a los pisqueros de la zona.

1938: se crea la Sociedad de Productores y Vitivinícola de Elqui, cooperativa que asocia a los pisqueros de la zona de Vicuña e interior.

1939: la Sociedad de Productores de Elqui pasó a llamarse Cooperativa Agrícola

engorroso y desordenado proceso de definición, normalización de su propiedad en la denominación de origen del pisco y de la agrupación de los productores artesanales, absolutamente fuera de lugar y completamente atrasado en relación a la cronología de las medidas chilenas.

Pisquera Elqui Limitada, CAPEL, que contaba ya entonces con más de 1.500 socios y es hoy la más grande y de mayores volúmenes de producción. Debe recalcarse que la creación de las sociedades elquinas de 1931 y 1939 para la protección de la industria pisquera nacional, es una medida de avanzada que Chile tomó casi setenta años antes que el Estado del Perú y ha sido uno de los grandes problemas para la posición presentada por el país incásico.

1943: El ya comentado Decreto Nº 3.355 establecía en su artículo 71º: *"Los fabricantes que, en conformidad con el inciso 4° del artículo 33 de la ley se consideren con derecho a pagar sólo la mitad del impuesto de licores, respecto de los aguardientes que produzcan, deberán pedir a la Dirección en el mes de diciembre de cada año, que se les incluya en el Rol que dicha Oficina confeccionará para el año siguiente". "Igual obligación tendrán los fabricantes de piscos y las cooperativas pisqueras, quienes tendrán derecho a esta franquicia solamente por los piscos elaborados con productos de las viñas de su propiedad". "Para poder gozar de la franquicia indicada, los productores deberán estampar en las marquillas que empleen con los envases, con un tipo de letra que domine las demás especificaciones de ellas, las palabras "Pisco" o "Aguardiente" según los casos".*

A las comparaciones que hemos realizado, agregaríamos también las siguientes observaciones sobre la ausencia de referencias concretas al pisco por parte de la legislación del Perú, en instantes en que, como hemos visto, el mismo producto ya estaba presente en la legislación chilena sobre alcoholes, industria y reglamentación comercial:

- La Ley peruana del 24 de noviembre de 1887, emitida durante el Gobierno de Cáceres, establece tributaciones para los alcoholes

nacionales y extranjeros, mencionando taxativamente a todos ellos (ajenjo, anisado, coñac, whisky, jerez, oporto, etc.) pero sin hacer cita alguna del pisco, sólo del "aguardiente".

- El Reglamento promulgado el 16 de marzo de 1891 durante el Gobierno de Morales Bermúdez, para fijar los montos de un impuesto sobre el consumo de alcoholes, vuelve a hacer una enumeración taxativa de los productos alcohólicos sin mencionar al pisco peruano.

- Exactamente la misma situación se repite en la Ley del 23 de enero de 1896, promulgada por el Gobierno de Piérola. Aquí encontraremos también una de las primeras referencias a la copia de alcoholes extranjeros dentro del Perú, cuando la ley adiciona un impuesto especial a *"Las imitaciones hechas en el país de los licores y vinos extranjeros".*

- La enumeración reaparece tal cual en la Ley del 8 de julio de 1896 sin incluir al pisco, y donde también se hace referencia a las imitaciones peruanas de alcoholes y vinos extranjeros.

- La Ley peruana Nº 4.225 del 26 de febrero de 1921, durante el Gobierno de Leguía, establece *"un impuesto sobre el consumo de alcoholes y bebidas alcohólicas de todo tipo"*. Sin embargo, a proceder a mencionar todos estos alcoholes, nomina los siguientes dentro de la producción nacional del Perú: alcohol exclusivamente de uva, alcohol absoluto producido en la sierra, alcohol absoluto producido en la costa, alcohol absoluto de caña, vino natural, vineta y cervezas, exonerando de la carga por dos años sólo a los *"alcoholes y vinos de uva que se produzcan en la provincia litoral de Moquehua y en la provincia de Tacna"*. Cero mención al pisco como categoría propia de denominación o fuera del mero concepto de los alcoholes de uva. La misma ley cita entre los alcoholes extranjeros sujetos al impuesto a los vinos generosos *"Moscatel", "Pedro Jiménez"* y *"Peralta"*, precisamente los que se producían en Chile desde la tradición pisquera de Coquimbo, gravándolas con 75 centavos por litro. Esta ley también reconoce la existencia de una imitación comercial de alcoholes extranjeros dentro del mismo país que hoy se erige como paladín de la defensa de los derechos de exclusividad, al advertir que los productos de esta categoría pagarán lo mismo que los alcoholes extranjeros originales que imiten, pero con deducción de la parte de alcohol utilizada como materia prima.

- Una nueva ley promulgada durante el mismo Gobierno, la Nº 4.650 del 23 de abril de 1923, establecía un estanco de la renta de los alcoholes de caña, uva o cualquier otro origen. Al nominar los alcoholes peruanos sujetos al estanco, menciona el *"vino nacional"*, *"la cerveza del Cuzco"*, nuevamente *"las imitaciones hechas en el país de vinos y licores extranjeros que se expendan como tales"* (¿falsificaciones?), *"los licores que imiten a los extranjeros pero con etiqueta o marca francamente nacional"* y *"los vinos generosos de igual condición"*. Al definir los precios de venta fijados por el estanco, menciona sólo al alcohol de caña, alcohol de uva y alcohol de uva aromática (no hay mención directa al pisco), prohibiendo la producción de alcoholes tóxicos o alcoholes *"a base de azúcar, cereales u otras sustancias análogas"*.

- La Ley Nº 7.996 del 16 de febrero de 1935 que había sido evacuada del Congreso cuatro años antes, creaba un nuevo impuesto sobre la producción de vinos y alcoholes que ingresen al Departamento de Puno. En ella se citan como licores nacionales al vino, el aguardiente de uva y el alcohol.

- La Ley Nº 10.546 del 12 de mayo de 1946, durante el Gobierno de Bustamante, complementaba la ley anterior señalando la escala de impuestos y agregando la mención del "champagne" entre los productos que deben tributar.

- El Decreto Ley Nº 11.000 del 1º de abril de 1949, durante el Gobierno de Odría, vuelve a establecer un impuesto sobre los alcoholes nacionales y extranjeros sin citar el pisco. En su lugar, se refiere sólo al aguardiente de uva y al de caña, además de vinos, sidras, cervezas y otros.

A pesar del visible y progresivo agotamiento de los fundamentos esenciales peruanos en relación a sus aspiraciones al monopolio universal del pisco, considerados que el área específica de la discusión de los derechos históricos chilenos y la investigación pisquera está recién en pañales para nosotros, abriéndose amplias e interesantes puertas de indagación sobre los abundantes derechos históricos para la producción chilena de pisco.

Dicho estudio permitiría advertir, de paso, la debilidad de muchos de los argumentos peruanos, fundamentando una valiosa defensa de una de las tradiciones más arraigadas y valiosas de Chile, más allá del mero interés comercial o lucrativo que asista a otros.

La discusión sobre los premios históricos y los reconocimientos internacionales

Parte de la campaña peruana contra el pisco chileno iniciada durante el año 2001, involucra la reiteración constante y exagerada de los premios que han recibido los piscos peruanos, más bien en tiempos muy recientes, triunfos que se enrostran ruidosamente contra Chile.

En un esfuerzo del Estado y los particulares, Perú presentó sus piscos en el certamen *Wine & Spirit Competition* de Londres, ganando en el 2001 los lugares 2º y 3º para una de sus marcas. Este pasaría a ser, así, uno de los hitos más recurrentes en la narrativa de los autores peruanos. En el *Vinalies Internationales* 2003 de Francia, la producción peruana ganó otras dos medallas: una para el pisco *"Gran Almirante Acholado"* y el *"Tornontel"*, ambos de la Sociedad Agroindustrial Viejo Tonel. Varias de estas marcas peruanas son ganadoras también del certamen Concurso Nacional del Pisco, lo que avalaría la superioridad del producto peruano por sobre el chileno según su posición.

Existen otras premiaciones para los piscos del Perú obtenidas en años posteriores, pero, por alguna razón que no conocemos, se destaca con más frecuencia a aquellas relacionadas con el período de inicio de su controversia del pisco con Chile. El año 2007, por ejemplo, los diarios peruanos presentaron con gran pomposidad las 16 medallas recibidas en la exposición de Bruselas, aunque con menos entusiasmo que en ocasiones anteriores, quizás debido al ambiente de frustración que todavía rondaba tras el fracaso de su demanda ante la OMPI.

Sin embargo, con respecto a las premiaciones que resultaron de las medidas de difusión en los mercados internacionales, recordamos que en el caso del pisco chileno, se remontan al siglo XIX, algo que es invariablemente evitado de mencionar por los defensores del pisco peruano tan asiduos a lucir las medallas recibidas por la producción local. Por ejemplo:

- 1884: Exposición Nacional de Santiago. Premio al pisco *"Luis Hernández"*, de Samuel Zepeda Ibáñez.

- 1886: En la Exposición Internacional de Productos de Liverpool, los productores chilenos obtuvieron premios en las tres medallas: oro, plata y bronce.

- 1889: Igualmente premiados salieron en la Exposición Universal de París, en el Centenario de la Revolución Francesa. Pisco *"Tres Cruces"* de Juan de Dios Peralta recibe medalla de oro. También resultan premiados *"Luis Hernández"* y *"Pisco Álvarez"*, este último de don Ramón Luis Álvarez.

- 1891: Exposición de Alimentos de Bruselas también premia a los expositores chilenos.

- 1901: Exposición Internacional de Buffalo. Primer Lugar pisco *"Luis Hernández"*. Se premia también al pisco *"Tres Cruces"*.

- 1909: Exposición Nacional de Quito. Pisco *"Luis Hernández"* gana la medalla de oro. También es premiado nuevamente el pisco *"Tres Cruces"*.

- 1910: Gran Premio para el pisco *"Luis Hernández"* en la Feria Internacional de Santiago del Centenario de la Independencia de Chile.

- 1910: Exposición Internacional de Buenos Aires, de la Sociedad Rural Argentina, en el Centenario de la Independencia de la República Argentina. Medalla para pisco *"Luis Hernández"* y Diploma de Honor para pisco *"Tres Cruces"*.

- 1925: Pisco *"Pablo Rodríguez"*, de don Pablo A. Rodríguez, obtiene Mención Honorífica en la Exposición Internacional de La Paz del Primer Centenario de la Independencia de Bolivia.

Comparada con las premiaciones chilenas, vale advertir que la mayoría de los premios que han recibido las pisqueras peruanas, han sido en concursos internos de ese país. Del mismo modo, se advierte que las premiaciones internacionales han sido permanentes para los productores chilenos desde los primeros reconocimientos antes mencionados. Por ejemplo:

- Sial de oro para pisco "moai" Capel en la Exposición de la Sociedad Internacional de Alimentos de París 1998

- Medalla de oro para pisco ABA en Vinitaly 2002

- Medalla de plata para pisco ABA en la IWSC 2002

- Medalla de plata para pisco ABA en el Cocktail Challenge 2002

- Seal of Approval para pisco ABA en el International Spirits Challenge 2002
- Premio Great Value para pisco ABA en la Wine Magazine 2002
- Medalla de oro para pisco "Alto del Carmen" 40º en la San Francisco Word Spirits Competition 2003
- Medalla de Bronce para pisco ABA en la IWSC 2003
- Premio Innovaciones y Nuevas Tendencias para pisco "MNK" de ABA en Sial Mercosur de Río de Janeiro 2003
- Medalla de oro para el pisco Capel de 40º en el Brussels Spirits Awards 2005
- Medalla de plata para Capel 40º en el San Francisco World Spirits Competition 2005
- Medalla de plata para pisco "Alto del Carmen" reservado en el Brussels Spirits Awards 2005
- Medalla de plata para pisco "Artesanos de Cochiguaz" reservado en el Brussels Spirits Awards 2005
- Alambique de Oro para pisco "Artesanos de Cochiguaz" reservado en la Exposición de Venezuela 2005
- Premio a la alta distinción para pisco Capel de 40º el SAWA de China 2005
- Medalla de oro para pisco "Alto del Carmen" reservado en el Brussels Spirits Awards 2007
- Medalla de plata para pisco "Artesanos de Cochiguaz" en el Brussels Spirits Awards 2007

Como se ve, muchos han sido también los últimos reconocimientos al pisco chileno, de modo que la discusión en base a las medallas o diplomas sólo durará hasta la aparición de un nuevo premio ganado por alguna de las partes, haciéndola ajena al tema central del asunto. De hecho, es frecuente que en los encuentros internacionales ambos países salgan premiados en mayor o menor proporción. A modo de ilustración, tenemos caso del pisco chileno de la empresa ABA (www.abadrink.cl, creada por los descendientes de Alberto Aguirre Taborga, uno de los fundadores de la CONTROL). Durante el año 2002, fue elegido por la revista británica *"Elle Magazine UK "* como uno de los 100 identidades más *"hot"* del momento, junto a actores de cine, rockeros y otros iconos de actualidad, pues, apelando al público juvenil, la empresa logró vender una 4.500 cajas en el extranjero (Inglaterra, Canadá, EEUU, Rusia, Brasil, Alemania) desde fines del 2001 hasta principios del 2002, siendo el único pisco chileno destinado casi exclusivamente a la exportación, varias veces condecorado y receptor del Premio "Innovaciones y Nuevas Tendencias", entre otros títulos.

Síntesis cronológica y bibliografía de la historia republicana del pisco chileno

SIGLO XIX: Período de la industrialización e internacionalización del pisco

- **1810:** Declaración de Independencia de Chile. A pesar de los problemas políticos y de los intentos por salvar la monarquía interviniendo el territorio chileno, Perú no interrumpe sus relaciones comerciales con la colonia del Sur, dado en fuerte carácter de dependencia que mantiene con su ex capitanía, verdadero "granero" del virreinato en lo referido a productos agropecuarios.
- **1817:** A pesar de que se estaba en los albores de la victoria de los patriotas chilenos contra las fuerzas realistas, el Virrey del Perú declara expresamente necesario mantener el comercio con Chile. Así de importantes seguían siendo para el Perú sus relaciones económicas con la ex capitanía.
- **1819:** La administración de la nueva República de Chile autoriza la fabricación de la mayoría de los alambiques que serán usados en la industria pisquera y aguardentera nacional.
- **1821**: Se funda en el valle de Elqui el poblado de San Isidro de Vicuña, el 22 de febrero, por orden de Bernardo O'Higgins, dada la importante actividad agrícola de la zona que incluía la producción de vinos y aguardientes. La tarea fundacional fue ejecutada por el Coronel Joaquín Vicuña Larraín. Este pueblo estaría destinado a ser uno de los centros de la producción aguardentera local.
- **1830:** Aparecen amplios y activos talleres de destilación de pisco en Monte Patria, antecesores de las posteriores industrias. Comienza a introducirse técnicas de vitivinicultura europea en la producción del pisco coquimbano, como el envejecido y el uso de barriles de madera noble.
- **1832:** El gobierno peruano de Agustín Gamarra comete el error histórico de cambiar el nombre de la villa de Pisco, por el de Villa Independencia, celebrando el desembarco de la Escuadra libertadora que allí tuvo lugar. Este cambio de nombre sobre la propia localidad que da la denominación de origen al pisco peruano, se mantuvo por casi un siglo y medio.
- **1851:** Se produce una extraordinaria diversificación de la producción de alcoholes nacionales. Se introduce al territorio una serie de cepas de origen europeo. Comienza el auge vitivinícola que dará fama mundial a Chile y los productores de pisco participan de este crecimiento encaminándose hacia la industrialización del rubro.
- **1861:** Juan de Dios Pérez Arce, notario de la ciudad de Vicuña, comienza a comercializar la marca *"Pisco Italia"* a un valor de 6 pesos la botija. Esto derriba el mito peruano de que el pisco chileno fue "usurpado" al Perú durante la Guerra del Pacífico o aun en tiempos posteriores.
- **1870:** Se funda otra gran destilería por iniciativa de Samuel Zepeda Ibáñez, en Paihuano. Este taller producirá la marca de pisco *"Luis Hernández"*, una de las más tradicionales y premiadas internacionalmente en la historia pisquera chilena.
- **1872:** El poblado de San Isidro de Vicuña es reconocido oficialmente como ciudad, dado su notorio crecimiento económico, y desde entonces llevará sólo el nombre de Vicuña, en homenaje a su fundador. Una de sus principales actividades ya era entonces la producción y venta de aguardiente pisquera.
- **1873:** Por decreto del 12 de noviembre, se crea un importantísimo registro de marcas, normas y emblemas de los productores

chilenos de pisco, labor que quedó encargada a la Sociedad Nacional del Estado. Este es otro argumento de derrumba las afirmaciones peruanas sobre la introducción del pisco en Chile después de la Guerra del Pacífico o los mitos sobre la "usurpación".

- **1874:** El empresario Juan de Dios Peralta instala en La Serena el taller que se considera oficialmente como la primera industria pisquera moderna conocida (en Chile o Perú), produciendo y etiquetando la marca *"Tres Cruces"*, con viñedos obtenidos de la hacienda homónima. La fundación de esta empresa que deja atrás los procedimientos artesanales es un hito en la historia del pisco y antecede en cerca de un siglo el escenario que podrá verse después en el Perú.
- **1883:** El Registro del Conservador de Vicuña inscribe la marca genérica *"Pisco Cóndor"*, que hasta ahora corresponde al primer documento oficial de marca comercial para algún pisco chileno o peruano. Este es otro dato fundamental que derrumba las bases de la posición peruana sobre los derechos pisqueros exclusivos.
- **1884:** El pisco chileno comienza a recibir grande reconocimientos internacionales. Premio al pisco *"Luis Hernández"* en la Exposición de Santiago.
- **1889:** En la Exposición Universal de París, en el Centenario de la Revolución Francesa, los productores chilenos se llevan las tres medallas. Pisco *"Tres Cruces"* de Juan de Dios Peralta recibe medalla de oro. También resultan premiados *"Luis Hernández"* y *"Pisco Álvarez"*, este último de don Ramón Luis Álvarez.
- **1891:** El pisco chileno es premiado también en la Exposición de Alimentos de Bruselas. Gracias a Chile, el pisco ya se encuentra circulando en los mercados internacionales, en momentos en que Perú todavía no completaba la cobertura de su propia demanda interna de destilado de uva.

SIGLO XX: Período de consolidación de la denominación de origen

- **1901:** Exposición Internacional de Buffalo, Estados Unidos. Premiados los piscos *"Luis Hernández"* y *"Tres Cruces"*. El pisco chileno comienza a ser conocido en la sociedad neoyorkina.
- **1907:** El productor Juan Luis Rodríguez R. compra el fundo "Cerrito" de Coquimbo, destinado la mayor parte de la viña a la destilación de pisco e introducciones grandes innovaciones en la industria, especialmente en los procesos de destilación.
- **1909:** Premio a los piscos *"Luis Hernández"* y *"Tres Cruces"* en la Exposición Nacional de Quito.
- **1910:** Ambas marcas vuelven a ser premiadas en la Exposición Internacional de Buenos Aires, de la Sociedad Rural Argentina, en el Centenario de la Independencia.
- **1914:** La familia ítalo-chilena Merani lanza al mercado el pisco *"El Aviador"*, uno de los más famosos de su época y que homenajeaba a uno de los pioneros de la aviación chilena.
- **1916:** Aparece la primera norma sobre derecho pisquero chileno con la Ley Nº 3.087 que incorpora dos alusiones directas a la producción de pisco en Chile. A la sazón, no existía en Perú una legislación ni remotamente parecida que aludiera tan directamente a su pisco.
- **1925:** Pisco *"Pablo Rodríguez"* obtiene Mención Honorífica en la Exposición Internacional de La Paz del Primer Centenario de la Independencia de Bolivia. Ese mismo año, el empresario Julio E.

Peralta Ponce funda la Industria Vitivinícola Chilena, productora del pisco *"Peralta"*.

- **1929:** Los productores pisqueros chilenos son formalmente presentados en la Feria Internacional de Sevilla, España. Sin embargo, ese mismo año se producirá la infausta caída de la Bolsa de Londres, dañando gravemente a los productores nacionales y también los del Perú. En reacción, Chile publica la Ley 4.531 para la creación de Cooperativas Agrícolas. Además, durante este año, la Ley Nº 4.536 definió al destilado de uva del pisco como un producto agrícola genuinamente puro.
- **1931:** El Gobierno de Chile publica el DFL 181 de derecho pisquero, creando un territorio para la denominación del pisco comprendido entre la provincia de Atacama y parte de la provincia de Coquimbo, exceptuando por entonces el Choapa, medida de avanzada que antecede a legislaciones peruanas sobre denominación de origen, realizadas sesenta años más tarde. Ese mismo año se creó la primera cooperativa: Sociedad Cooperativa y Control Pisquero Elqui Ltda., futura CONTROL.
- **1936:** Por iniciativa presentada por el entonces diputado radical por La Serena Gabriel González Videla, el decreto ley Nº 5.798 cambia el nombre del pueblito elquino de La Unión por el de Pisco Elqui, medida destinada a bloquear cualquier intento peruano por arrebatar a Chile la denominación de origen del pisco bajo la teoría imprecisa de que el destilado nació en el puerto de Pisco.
- **1938:** Se crea una segunda agrupación pisquera chilena: la Sociedad de Productores del Elqui, fundada durante una asamblea de 30 productores reunidos en un encuentro de Rivadavia. Su intención original era coordinar las actividades comerciales de los cooperados.
- **1939:** la Sociedad de Productores de Elqui pasó a llamarse Cooperativa Agrícola Pisquera Elqui Limitada, CAPEL.
- **1943:** El Decreto 3.355 del Ministerio de Hacienda, del 27 de septiembre, establecía que *"el nombre de pisco queda reservado a los aguardientes que provengan de la destilación de los vinos de uvas producidas dentro de la zona pisquera y obtenidos por medio de alambiques que, a juicio de la Dirección General de Impuestos Internos, garanticen la calidad del producto".* A la sazón, el Perú recién estaba retirando los destilados de caña de la denominación pisquera local, lo que habla de la inmensa ventaja chilena en el establecimiento y definición del origen del producto.
- **1945:** Ponce Peralta, el mismo fundador de la Industria Vitivinícola Chilena, establece su propia planta industrial de embotellado del pisco producido en sus haciendas, con lo que logró abastecer el mercado del Centro y del Sur del país.
- **1963:** La Ley 15.142 del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción Nacional, publicada el 22 de enero de ese año, ya restringía el uso de alcoholes de naturaleza distinta al de los licores, o "alcohol potable", marginándolo de su aplicación sobre el pisco para mantener la calidad y la autenticidad del producto, en momentos en que Perú recién estaba definiendo al pisco como un destilado únicamente de uva.
- **1964:** CAPEL inicia exitosamente su propia producción de piscos en Vicuña, implementando tecnologías gracias a la participación de los créditos CORFO (Corporación de Fomento).
- **1974:** El Gobierno de Chile crea la oficia de Promoción de Exportaciones de Chile, PROCHILE, por el Decreto Ley Nº 1974,

que permite al pisco comenzar a potenciar sus posibilidades en los mercados extranjeros.
- **1985:** Chile consolida en la legislación su zona geográfica definitiva para el pisco chileno, que limita la obtención del destilado sólo en la tercera y cuarta regiones.
- **1988:** Perú inicia programa de monopolización del rótulo pisquero, declarando el término *"pisco"* y al licor mismo como Patrimonio Cultural de la Nación.
- **1989:** Perú devuelve por decreto su nombre original a la ex Villa Independencia, al elevarla a la categoría de ciudad con el nombre de Pisco. Esta situación es un argumento que revierte la acusación peruana de "plagio" por parte de Chile, cuando señala para ello el cambio de nombre del pueblo de La Unión al de Pisco Elqui.
- **1990:** Perú formaliza la denominación de origen y la aplicación geográfica del término *"pisco"* sólo a partir de la Resolución Directoral de la Dirección de Propiedad Industrial del ITINTEC. Nótese el retraso de estas medidas legislativas con respecto a las que ya se habían realizado en Chile.
- **1991:** Por Decreto Supremo, Perú fija el territorio del pisco para los destilados hechos en las costas de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama, y Caplina en Tacna, prácticamente todos los departamentos sureños que producían aguardiente de uva a la fecha.
- **1997:** Perú crea la Comisión Nacional del Pisco para difundir la idea de la peruanidad del producto y para enfrentar las políticas de comercio y producción chilenas.
- **1999:** Primeros intentos para realizar presiones organizadas por parte de productores pisqueros peruanos, para que el Gobierno del Presidente Alberto Fujimori iniciara una campaña formal contra el pisco chileno.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA PARA ESTE TRABAJO:

- "Monografía de Guayaquil", Andrés Baleato, 1820
- "Viajes al Interior de la América Meridional", Julián Mellet, 1824
- "Noticias Secretas de América", Jorge Juan y Antonio de Ulloa, 1826
- "Historia Física y Política de Chile", Claudio Gay, 1858
- "Crónica de La Serena: desde su fundación hasta nuestros días, 1549-1870", Manuel Concha, 1871
- "Descripción histórico-jeográfica del Reino de Chile", Vicente Carballo Goyeneche, 1876
- "Historia de Valparaíso", Benjamín Vicuña Mackenna, 1886
- "Chile en Sevilla 1929: Libro Oficial de los Exponentes Chilenos en Sevilla", Juan Jara Letelier y Manuel G. Muirhead (Editores), 1929
- "Agricultura Chilena", Luis Correa Vergara, 1938
- "Fabricación de Pisco en el Valle de Elqui", Juan Dremer Johanssen, 1944
- "Diccionario Biográfico de Chile" (Duodécima Edición), Editores Empresa Periodística Chile, 1962-1964
- "Historia de las Fronteras de Chile: Los Títulos Históricos", Guillermo Lagos Carmona, 1966
- "Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena" de Eugenio Pereira Salas, 1977
- "Antecedentes sobre la viticultura de la zona pisquera", E. Bordeau Sh. - T. P. Pszczolkowski , 1981

- "Elaboración de Pisco", E. Bordeau Sh. - T. P. Pszczolkowski , 1982
- "La Población del Norte Chico en el siglo XVIII", Jorge Pinto Rodríguez, 1983
- "Bases para la autenticidad del Pisco Chileno", Leonardo Bulnes Ovalle, 1983
- "El Santiago que se fue: apuntes de la memoria", Oreste Plath, 1997
- “The gringo's guide to chilean wine”, Fred Purdy, 1999
- "Vino Chileno: Razones del éxito en el mercado mundial y su proyección futura", Celia Terliska, 2002
- "Evolución normativa del reconocimiento de la denominación de origen Pisco", Boletín del Ministerio de Agricultura del Perú, 2003
- "Historia del Vino en Chile", Portal LatinoInfo, 2003
- "Bottled Sun Ligth, The book of Chilean Pisco", ProChile, 2004
- "La Historia del Vino en Chile", BusinessNetInt.com, sin fecha
- "El vino de Chile: 4ª Región, Norte Chico", Website Hacienda Los Andes (sin fecha)
- Archivo Digital de la Legislación en el Perú, www.leyes.congreso.gob.pe
- Biblioteca del Congreso Nacional de Chile. Archivo digital del leyes, www.bcn.cl
- Los artículos de periódicos y revistas señalados en el texto